Carottes au chorizo recette cookeo

Carottes au chorizo cookeo

220 calories

Ingrédients pour 4 personnes

800 gr de carottes

1 oignon

300 ml d’eau

80 g de chorizo

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de boeuf

Sel poivre

Paprika

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Coupez le chorizo en morceaux

Coupez les carottes en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve

Déposez le chorizo et les morceaux d’oignons dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de paprika

Ajoutez les carottes
Versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 8 minutes

Servir chaud