

# Carottes pommes de terre chorizo cookeo



## Carottes pommes de terre chorizo cookeo

245 calories

### Ingrédients pour 4 personnes

500 gr de carottes

300 g de pommes de terre

200 g de dés de jambon

300 ml d'eau

50 g de chorizo

1 cube de bouillon de boeuf

Sel poivre

Rizdor

2 cuillères à café de concentré de tomates

## **Préparation**

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

Coupez le chorizo en lanières

Coupez les carottes et les pommes de terre en morceaux

## **Mode dorer**

Déposez le chorizo dans la cuve du Cookeo

Ajoutez les dés de jambon

Saupoudrez de rizdor

Ajoutez les pommes de terre et les carottes

Versez le bouillon préparé

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 6 minutes

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à café de concentré de tomates mélangez

Servir chaud