Chorizo chou fleur carottes recette cookeo



Chorizo chou fleur carottes recette cookeo

Ingrédients

600 g de chou fleur congelés

500 g de carottes

100 g de chorizo

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

Préparation

Coupez les carottes en morceaux

Coupez le chorizo en rondelles

Déposez dans la cuve les fleurettes de chou fleur et les morceaux de carottes

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve et réservez les légumes

Passez en mode dorer et faire cuire les rondelles de chorizo

Ajoutez les légumes (chou fleur carottes que vous aviez réservés) et faites revenir 2 mn

Servez chaud