

Colombo de sauté de porc : une recette cookeo



Ingrédients

pour 4 personnes :

500 g de sauté de porc en morceaux

500 g de champignons de Paris congelés

500 g de carottes en rondelles congelées

1 cube de bouillon de boeuf

Poudre de Colombo

Huile d'olive

Sel et poivre

Préparation de ce colombo:

Mode dorer

Versez l 'huile d'olive dans la cuve et faire revenir les morceaux

de sauté de porc ,les champignons et les carottes en rondelles .

Emiettez le bouillon de bœuf ,salez ,poivrez et versez de l'eau dans la cuve. Saupoudrez de poudre de Colombo.

Versez de l'eau (environ 400 ml)

Mélangez les ingrédients

En mode « **Cuisson rapide** » ou « **Cuisson sous pression** » Démarrer la cuisson – 15 minutes –

Servez chaud