

Côtes de porc basquaise cookeo



Côtes de porc basquaise cookeo

Une recette cookeo de côtes de porc basquaise à ma façon comme d'habitude . Pour l'accompagnement que choisir ? Pâtes , riz ?

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 petite boîte de tomates pelées

1 demi poivron vert

1 demi poivron rouge

1 demi poivron jaune

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Épépinez les poivrons et coupez en morceaux (pour les autres moitiés vous pouvez les placer au congélateur)

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites revenir les côtes de porc.

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer

Ajoutez les morceaux de poivrons et les tomates pelées.

Salez et poivrez selon votre convenance .

Versez un bouillon composé de 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée. Mélangez et servez chaud