

# Côtes de porc riz tomates recette cookeo



## Côtes de porc riz tomates recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

280 g de riz

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Persil déshydraté ou frais

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

### **Préparation**

Passez le riz sous l'eau

### **Mode dorer**

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

Ajoutez les tomates pelées

Salez et poivrez selon votre convenance .

Versez 100 ml de vin blanc et émiettez un cube de bouillon de bœuf

Versez 500 ml d'eau

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

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