Côtes de porc tomates cookeo

Côtes de porc tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de tomates pelées

1 petite boite de champignons de Paris

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 d’olive

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux.

Egouttez la petite boite de champignons de Paris

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 tomates pelées et les champignons de Paris

Salez et poivrez selon votre convenance .

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

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

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