

Côtes de porc tomates riz recette cookeo



Côtes de porc riz tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

5 côtes de porc

280 g de riz

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à café de concentré de tomates

50 ml de vin blanc

550 ml d'eau

Paprika

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile de votre choix

Préparation

Enlevez les os des côtes de porc (facultatif)

Mélangez le concentré de tomates et la moutarde

Préparez un bouillon avec 550 ml d'eau, 50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

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

Saupoudrez de paprika

Ajoutez le riz dans la cuve

Versez le bouillon

Salez et poivrez selon votre convenance .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

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