

Emincés porc tomates riz recette cookeo



Emincés porc tomates riz recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

400 g d'émincés de porc

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

1 petite boîte de champignons de Paris

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Egouttez les champignons et passez les sous l'eau

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les morceaux d'oignons quand l'huile est chaude.

Saupoudrez de curry

Ajoutez les émincés de porc pour les faire dorer.

Ajoutez les champignons de Paris et la purée de tomates

Versez 100 ml de vin blanc.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Recouvrez le riz avec de l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn de cuisson.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates. Mélangez.

Servez chaud.