Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo



Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo

Ingrédients

3 escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Paprika

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez le concentré de tomates avec l’eau

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Versez l’huile dans la cuve

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

Cuisson

Programmez 200° pour 20 n

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Quand il reste 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika et versez la préparation eau concentré de tomates

Salez et poivrez selon votre convenance.

Servez chaud avec un féculent de votre choix .