Fiche recette cookeo Moulinex Marmite espagnole

Moulinex
COOKEO USB

RECETTES

Marmite à l'espagnole



• Ingrédients pour 4 personnes :

- 240 g Riz rond
- 400 g Filets de volaille taillés en cubes
- 70 g Chorizo doux coupé en fines tranches
- 100 g Moules cuites (fraîches, surgelées ou en conserve)
- 100 g Poivrons pelés et taillés en dés
- 100 g Oignons pelés et ciselés
- 2 Tomates lavées et hachées
- 100 g Haricots mange-tout lavés et coupés en 2
- 0.6 càc Curcuma
- 50 cl Eau

• Préparation :

1. Peler et ciseler les oignons.
2. Laver et hacher la tomate.
3. Couper les filets de volaille en dés.
4. Coupez le chorizo en fines tranches
5. Peler les poivrons et couper les en dés
6. Couper l'oignon en morceaux



• Mode dorer :

1. Mettre le chorizo, l'oignon et les dés de poivron dans la cuve. Les faire colorer.
2. Ajouter la volaille et mélanger. Puis, ajouter les tomates hachées, les haricots (sauf les moules). Saler, saupoudrez de curcuma et mélanger de nouveau.
3. Versez l'eau



• Cuisson sous pression :

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 min





2. Ajouter les moules. Bien mélanger et servir.