

Moules chorizo cookeo - Recette cookeo



Moules chorizo cookeo

Parfois vous vous levez le matin et vous dites tiens je mangerai bien cela aujourd'hui. Une idée qui vous entête, une envie de chorizo .C'est un peu ce qui s'est passé mais en plus je voulais faire une recette de moules alors je fouine sur le net et j'adapte une recette de moules au chorizo pour le cookeo. Le résultat est super sympa n'hésitez pas à tester !!!!

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de moules décortiquées congelées

100 g de chorizo

100 g d'oignons congelés

100 g de lanières de poivrons congelés

1 petit verre de vin blanc

200 ml d'eau

Huile d'olive

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les oignons dans l'huile d'olive puis ajoutez les morceaux de chorizo, les lanières de poivron puis les moules décortiquées.

Versez le verre de vin blanc et 200 ml d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn . Servez chaud