Moules chorizo tomates express cookeo



Moules chorizo tomates express cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de moules décortiquées congelées

100 grammes de chorizo

100 g d’oignons

1 courgette

1 aubergine

150 m d’eau

50 ml de vin blanc

2 cuillères à café de concentré de tomate

Préparation

Coupez le chorizo en rondelles

Coupez la courgette et l’aubergine en morceaux

Épluchez et coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Déposez les rondelles de chorizo dans la cuve

Ajoutez les morceaux d’oignons et faites-les dorer pendant 2 minutes

Ajoutez les morceaux d’aubergines et de courgettes

Ajoutez les moules

Versez l’eau et le vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide cuisson sous pression

Programmer 5 minutes

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à café de concentré de tomate mélangez et servez chaud