

Oeufs brouillés au chorizo au cookeo



Oeufs brouillés au chorizo

Ingrédients pour 4 personnes

12 œufs

100 g de chorizo

1 poivron

2 tomates

1 oignon

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

Épépinez le poivron et coupez le en morceaux

Coupez le chorizo en rondelles

Coupez les tomates et l'oignon en morceaux

Battez les œufs dans un saladier, salez et poivrez

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir 3 mn les morceaux de poivron, les rondelles de chorizo, les morceaux d'oignon.

Versez les œufs battus dans la cuve, laissez cuire en remuant.

Servez chaud