

Paëlla cookeo maison express



Paëlla cookeo maison express

Voici une paëlla rapide à réaliser avec votre cookeo . Pour le résultat un vrai régal

Ingrédients pour 2 personnes

100 g de riz

1 citron

6 gambas congelées

100 g d'oignons congelés

1 dose de safran ou 2 cuillères à café de Rizdor

2 gousses d'ail

125 g de petits pois congelés

1 cube de bouillon de bœuf

100 g de moules décortiquées

100 g de lanières de poivrons congelés

100 g de dés de lotte

20 g de chorizo

300 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Faites revenir le poulet coupé en morceaux et les oignons et l'ail coupé en morceaux dans la cuve avec 2 cuillères à café d'huile d'olive.

Ajoutez en suite les crevettes, les petits pois , les lanières de poivron, les moules , les tomates coupées en morceaux, le chorizo et le riz .

Versez le jus d'un citron pressé et 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf .

Ajoutez une dose de safran ou de rizdor.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 10 mn Servez chaud