Pâtes au chorizo recette cookeo

Pâtes chorizo crevettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de pâtes

120 g de chorizo

150 g d’oignons congelés

Eau pou recouvrir

2 cuillères à soupe d’huile

1 petite boite de tomates pelées

4 cuillères à café de concentré de tomates

Ingrédients pour 1 personne

70 g de pâtes

35 g de chorizo

50 g d’oignons congelés

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe d’huile

1 cuillère à café de concentré de tomates

Préparation

Coupez le chorizo en rondelles

Mode dorer

Déposez les les rondelles de chorizo et les morceaux d’oignons dans la cuve du cookeo

Versez l’eau (les pâtes doivent être recouvertes au ras)

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates ,mélangez et servez chaud