

Pâtes crevettes chorizo recette cookeo



Pâtes crevettes chorizo recette cookeo

340 calories

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes au choix

100 g de lanières de chorizo

200 g de crevettes

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de volaille

Rizdor

Sel

Poivre

400 ml d'eau

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté

Décortiquez les crevettes

Mode dorer

Déposez les lanières de chorizo dans la cuve du cookeo

Ajoutez les crevettes et saupoudrez de rizdor

Ajoutez les pâtes

Versez le bouillon préparé

Ajoutez les tomates pelées

Cuisson rapide ou sous pression

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

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