Pot au feu côtes de porc recette cookeo

Pot au feu côtes de porc recette cookeo

275 CALORIES 5 PP 6 SP

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de porc

4 pommes de terre

400 g de carottes

200 g de poireaux

1 oignon

1 navet

100 ml de vin blanc

1 l d’eau

Thym déshydraté

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les carottes,le navet en morceaux .

Epluchez l’oignon et coupez le en morceaux .

Epluchez ,coupez ,lavez les pommes de terre.

Lavez les poireaux et coupez les en rondelles.

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve. Quand l’huile est chaude faite dorer les morceaux d’oignons .

Ajoutez au bout de 2 mn les côtes de porc et faites les dorer .

Ajoutez les carottes,le navet,les pommes de terre et les poireaux .

Versez un bouillon composé de 1 l d’eau ,100 ml de vin blanc et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn .

Servez chaud

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr
Widgets Amazon.fr