

Riz chorizo recette cookeo



Riz chorizo recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

240 g de riz

12 mini chorizo (25 g par personnes)

400 g de poêlée champêtre surgelée

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les mini chorizos ou le chorizo quand le préchauffage de l'appareil est terminé. (Pendant une minute)

Ajoutez ensuite le mélange de légumes champêtres. (Faites dorer 2mn)

Ajoutez le riz.

Saupoudrez de curry. Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2. Pour mon riz 10 mn divisé par 2 soit 5 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates

Servez chaud