

Rôti de porc pâtes recette cookeo



Rôti de porc pâtes recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de torsades

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

500 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

Versez l'eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 50 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les torsades .

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates ,mélangez.

Servez chaud.