

# Rôti porc lardons riz recette cookeo



# Rôti porc lardons riz recette cookeo

## Ingédients

1 rôti de porc

140 g de lardons

280 de riz

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe d'huile

Curry

Sel

Poivre

Origan

### **Préparation**

Rincez le riz

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les lardons puis 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 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et la boîte de tomates pelées.

**Reprogrammez 5 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.