Rouelle aux 3 légumes recette cookeo



Rouelle aux 3 légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc

1 petite boite de tomates pelées

500 g de courgettes fraîches ou congelées

600 g de pommes de terre

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon et les courgettes en morceaux

Epluchez, passez et coupez les pommes de terre en morceaux

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir la rouelle de porc.

Faites ensuite dorer les morceaux d’oignon

Versez dans la cuve un bouillon composé de 200 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 38 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les courgettes,les pommes de terre coupées en morceaux et la boite de tomates pelées

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.