Rouelle de porc tomates recette cookeo

Rouelle de porc tomates recette cookeo

Ingrédients 4 personnes

1 rouelle de porc

2 cuillères à café de concentré de tomates

800 g de pommes de terre

1 petite boite de tomates pelées

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 bouillon cube de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez, lavez-les pommez de terre et coupez-les en morceaux.

Mode dorer

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

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée déposez les pommes de terre en morceaux dans la cuve et **reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.**

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