

Riz à l'espagnole végété au cookeo



Riz à l'espagnole végété au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

1 poivron

200 g de petits pois congelés

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 dose de Safran ou une cuillère à soupe de rizdor

Eau pour recouvrir les ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Épépinez le poivron et coupez le morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux .

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites dorer les oignons.

Ajoutez en suite les morceaux de poivrons

Ajoutez le riz et les petits pois.

Versez l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Ajoutez le rizdor.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Servez chaud