Côtes de porc riz tomates recette cookeo



Côtes de porc riz tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

280 g de riz

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Persil déshydraté ou frais

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

Préparation

Passez le riz sous l’eau

Mode dorer

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

Ajoutez les tomates pelées et le riz

Salez et poivrez selon votre convenance .

Versez 100 ml de vin blanc et émiettez un cube de bouillon de bœuf

Versez 500 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée. Mélangez et servez chaud.

Riz à la tomate au cookeo



Riz à la tomate au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Eau

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Rincez votre riz.

Déposez le riz dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les tomates pelées et ajoutez le vin blanc.

Versez l’eau .

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Cuisson rapide ou sous pression

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

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

Servez chaud avec une viande ou un poisson par exemple