

Tomates poivrons chorizo recette cookeo



Tomates poivrons chorizo recette cookeo

Une recette cookeo rapide à réaliser avec moins de 5 mn de cuisson rapide. Les amateurs de tomates et de plats un peu relevés vont trouver certainement leur compte avec cette recette.

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de tomates

100 g de chorizo

200 g de poivrons

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

50 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les tomates en morceaux.

Coupez le chorizo en rondelles

Coupez l'oignon en morceaux.

Epépinez et coupez le ou les poivrons en morceaux. Pour ma part ce sont des poivrons que j'avais coupés et placés au congélateur (trio de poivron rouge, jaune, vert).

Mode dorer

Déposez les rondelles de chorizo dans la cuve et laissez revenir 2 mn puis ajoutez les morceaux d'oignons.

Au bout de 2 mn ajoutez les poivrons et laissez dorer 2 mn puis ajoutez les morceaux de tomates.

Versez le vin blanc et émiettez un cube de bouillon de bœuf dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance. (Pour ma part j'attends la dégustation car le cube de bœuf et le chorizo sont déjà assez assaisonner.)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Servez chaud

