

Marmite espagnole cookeo maison



Marmite espagnole cookeo maison

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

100 g d'oignons congelés

200 g de lanières de poivron congelés

100 g de chorizo

120 g de riz

1 cube de bouillon de volailles

1 tomate

400 ml d'eau

2 cuillères à café de rizdor

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Coupez le chorizo en rondelles

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Lavez et coupez les tomates en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve puis quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet.

Faites ensuite dorer les morceaux d'oignons.

Ajoutez les morceaux de tomates, les

lanières de poivrons, le riz les rondelles de chorizo.

Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté.

Ajoutez les 2 cuillères à café de [rizdor](#).

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé [par 2](#).

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com