

Riz aux fruits de mer recette cookeo



Riz aux fruits de mer recette cookeo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

300 g de riz

500 g de cocktail de fruits de mer congelés

10 tranches de chorizo

100 g d'oignons congelés

1 dose de safran ou 2 cuillères à café de Rizdor

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

2 tomates

1 cube de bouillon de bœuf

Eau pour recouvrir les ingrédients

Préparation

Coupez les tomates en morceaux.

Mode dorer

Faites revenir les tranches de chorizo et les oignons dans la cuve avec 1 cuillère à soupe d'huile 'olive.

Ajoutez les 500 g cocktail de fruits de mer, les morceaux de tomates, et le riz.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez de l'eau et un cube de bouillon de [bœuf émietté](#).

Ajoutez une dose de safran ou de rizdor.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

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