

# Riz crevettes chorizo cookeo



## Riz crevettes chorizo cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz basmati

200 g de d'escalope de poulet

60 g de chorizo

100 g d'oignons

12 crevettes

1 dose de safran ou de rizdor

2 tomates

Sel

Poivre

**Huile d'olive**

**300 ml d'eau**

**Préparation**

**Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve puis faites dorer. Puis faites revenir les morceaux de poulet, les crevettes et le chorizo.

Ajoutez ensuite les morceaux de tomates ;

Ajoutez le riz. Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez la dose de safran ou de rizzdor.

Versez sur les ingrédients [l'eau.](#)

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2. Pour mon riz 10 mn divisé par 2 soit 5 mn

[Servez chaud](#)