



## Notre recette

# marmite espagnole

Recette simple, où vous pouvez retirer ce que les petits n'aiment pas ou ne sont pas prêts à manger!!

3 blancs de poulet  
200 g lardons fumés  
1 oignon  
1 chorizo  
1 poivron rouge  
300 g de riz  
450 ml de bouillon de volaille  
Paprika



- Couper en morceaux les blancs de poulet, l'oignon, le poivron, et le chorizo en rondelles.
- Dans la cuve du Cookeo, mettre les lardons, l'oignon, le poulet, le poivron et le paprika.
- Faire rissoler 5 minutes en mélangeant de temps en temps.
- Ajouter le riz, le bouillon, le chorizo.
- Programmer la cuisson sous haute pression 10 minutes.
- Rectifier l'assaisonnement selon vos goûts
- C'est prêt!!!