

Riz à l'Espagnol au Chorizo



Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 à 25 minutes
Wok (BG 902428)

Ingrédients :

- * 5 petites Chorizos à griller
- * 1 oignon
- * 1 gousse d'ail
- * 1 poivron vert
- * 5 petites tomates
- * 400 g de riz (cuisson rapide 10 min)
- * 1 petite boîte de petits pois
- * 1 litre d'eau chaude
- * 1 cube de bouillon légumes
- * 2 CS d'huile d'olive
- * Paprika, sel et poivre

Préparation :

Émincez l'oignon et pressez la gousse d'ail. Coupez le poivron et les tomates en dés, les chorizos en rondelles plus ou moins grosses.

Faites revenir les chorizos. Quand ils sont dorés, réservez-les sur une feuille de papier absorbant. Nettoyez le **Wok** (BG 902428) puis faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajoutez les poivrons puis les tomates et le riz. Assaisonnez.

Versez l'eau chaude dans le Wok, émiettez le cube bouillon et laissez mijoter environ 20 minutes. Le riz va cuire en absorbant le bouillon.

Cinq minutes avant la fin, ajoutez les petits pois égouttés et les rondelles de chorizo.

Vérifiez la cuisson du riz et dégustez chaud.

Vu chez: <http://dineavecstrandine.eklablog.com>



© Mon p'tit Atelier Culinaire