

Marmite espagnole à ma façon



6



28 min



20 min



8 min

Ingrédients

- de l'huile d'olive
- 2 petits oignons
- 1 belle échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 gros poivron rouge
- 300 g de riz Arborio ou Paella
- 10 tranches de bacon fumé
- 1 chorizo doux
- 3 blancs de poulet (520 g)
- 1 cuillère à soupe d'épices "Paëlla" ou "Pinchitos"
- 1 cuillère à café de piment fumé en poudre
- 1 sachet de bouillon crustacées Ariaké**
- 650 à 700 g d'eau



Recette

Préparer les ingrédients :

1. couper la viande en cubes ou lanières
2. émincer les oignons, l'échalote au Tornado
3. hacher la gousse d'ail au presse ail
4. concasser le poivron rouge au Tornado en 2 fois
5. couper le bacon aux ciseaux à herbes
6. couper le chorizo en rondelles
7. reconstituer le bouillon : eau bouillante + sachet Ariaké

En mode manuel : "dorer"

Faire rissoler les oignons et les échalotes avec l'huile d'olive, ajouter le poivron rouge. Rissoler. Ajouter la gousse d'ail. Ajouter le riz. (si vous pensez qu'il manque un peu d'huile d'olive, ajoutez en 1 filet). Le riz devient translucide, ajouter le bacon et le chorizo. Faire revenir légèrement. Ajouter ensuite les morceaux de poulet et faire dorer. Ajouter les épices puis le bouillon reconstitué. Mélanger.

En mode cuisson sous pression: 8 minutes.

notes