



Calamars à l'ail et au chorizo Cookeo



PRÉPARATION

5 MIN



CUISSON

5 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 500 g de calamars
- 80 g de chorizo doux ou fort, selon vos préférences
- 2 gousses d'ail
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à soupe de vinaigre balsamique
- 200 g coulis de tomate
- 2 c à soupe de persil plat haché
- Sel
- Poivre

Instructions

1. Pelez les gousses d'ail et coupez-les finement.
2. En mode dorer, faites revenir l'ail dans l'huile d'olive.
3. Ajoutez le chorizo et les calamars. Laissez dorer pendant quelques minutes.
4. Ajoutez le vinaigre et le coulis de tomate.
5. Salez et poivrez puis passez votre Cookeo en mode cuisson rapide ou sous pression pendant 5 min.
6. A la fin de cuisson, ajoutez le persil haché dans la sauce et servez chaud avec du riz blanc.