

Sauté de porc au chorizo (mijot'cook)

Pour 4 à 6 personnes:

- 1 bon kg de sauté de porc taillés en gros cubes
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 150 g de chorizo fort en rondelles
- 1 marmite de bouillon de légumes (ou un cube émietté)
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 10 cl d'eau
- 15 cl de vin rouge
- [gomasio](#)
- 1 branche de thym



Dans la cuve du mijot'cook, placer les cubes de viande et les saupoudrer de gomasio.

Eplucher les légumes et les tailler en petits dés. Les ajouter sur la viande avec le chorizo et la marmite de bouillon. Diluer le concentré de tomates dans l'eau et verser le tout dans la cuve ainsi que le vin et le thym.

Programmer 6 h en mode low. Accompagner de semoule, de riz ou de pâtes fraîches.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>