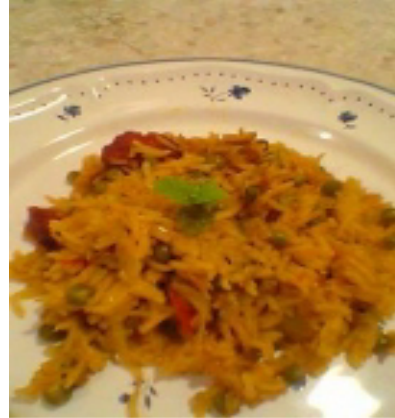




Riz à l' Espagnole

Pour 5 personnes :

- 1 oignon
- 100 g de chorizo
- 1 petite boîte de petits pois
- 3 verre de riz
- safran
- 1 cube de bouillon de pot-au-feu
- 4 verres d'eau
- 3 cuillère à soupe d'huile



Emincer les oignons, puis les faire revenir dans un fond d'huile.

Une fois les oignons brunis, y ajouter le chorizo tranché et la boîte de petits pois égouttés.

Verser sur le mélange le verre de riz.

Lorsque le riz commence à devenir translucide, émietter dans la poêle le cube de bouillon de pot-au-feu et verser une dose de safran. Bien mélanger.

Normalement, il n'est pas nécessaire de saler, le chorizo et le cube de bouillon sont déjà assaisonnés.

Couvrir la préparation à base de riz des 4 verres d'eau et laisser mijoter jusqu'à absorption du liquide.

Remuer régulièrement le riz afin qu'il ne colle pas et qu'il n'attache pas.