



Puchera

Facile

Pour 4 pers

Prép : 30 min

Cuisson : 3h

INGRÉDIENTS

1 kg de viande pour pot au feu
1 chorizo
3 carottes
1 navet
2 poireaux (blancs)
1 oignon
1 bouquet garni
1 bouillon de légumes
1 boîte de pois chiches moyenne
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Sel, poivre
Riz



Coupez la viande et les légumes grossièrement.

Emincez l'oignon, pelez et dégermer votre gousse d'ail.

Dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, faire revenir vos oignons et votre viande en remuant régulièrement.

Quand votre viande est dorée, ajoutez le chorizo, les légumes (sauf les pois chiches), le bouillon et les aromates.

Couvrir d'eau et laissez mijoter à feu doux 3h.

1/4 d'h avant la fin de la cuisson, ajoutez les pois chiches.

Faire cuire également votre riz comme indiqué sur le paquet.

Servir bien chaud accompagné de riz.