

Riz mexicain

Portions: 12

Temps de préparation: 3 minutes

Temps de cuisson: 8 minutes

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1/4 de tasse d'oignon émincé

4 gousses d'ail émincées

2 tasses de riz blanc à grains longs rincé

Un soupçon de sel

3/4 de tasse de tomates concassées

2 1/2 tasses de bouillon de poulet

1/2 cuillère à thé de cumin

1/2 cuillère à thé de paprika fumé

1/4 tasse de tomates séchées au soleil

Mettre l'instant pot en position SAUTÉ et faire revenir, les oignons et l'ail.

Ajouter le reste des ingrédients et cuire 8 minutes sur MANUAL/PRESSURE COOK. Laisser descendre la pression naturellement 10 min.

Traduit de : 500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious Recipes For Your Whole Family (Electric Pressure Cooker Cookbook) » de Melissa Reeve.