

RIZ A L'ESPAGNOL

4/6 escalopes de poulet

Chorizo

200gr de lardons fumés

1 poivron rouge

Ail

1 oignon

Safran

1 cuillerée à café de paprika

½ cuillerée à café de cumin

1 bouillon de volaille

250gr de riz

Eau : même volume que le riz

Découper les escalopes en morceaux, le chorizo en rondelles, mettre dans l'ultra pro avec les lardons, le poivron en petits morceaux, ail, l'oignon émincé + riz + eau + assaisonnement

Mettre au four 1 heure maxi à 200°