

Sauté de porc au colombo



2 Oignons 2 cubes bouillon de volaille 3 cuillère à soupe de farine

2 Poivrons jaune 2 Poivrons rouge 1,5KG de Sauté de porc

Poudre de colombo Sel Poivre

Tomates pelées 1 boîte lait de coco

Étape 1

Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive. Une fois prêt, faire dorer le porc.

Étape 2

Ensuite, rajouter les poivrons coupés en petit dés et faire tout revenir.

Étape 3

Ajouter la farine et bien mélanger. Mettre du colombo sur toute la viande.

Étape 4

Mélanger à nouveau et ajouter ensuite le bouillon de volaille de façon à ce que la viande soit toute recouverte.

Étape 5

Rajouter les tomates ainsi que le jus des tomates (couper les tomates en petit morceaux)

Étape 6

Rajouter le lait de coco de façon à recouvrir les morceaux de porc.

Étape 7

Laisser mijoter à feu doux 1 h 30.

Étape 8

Accompagnez de riz.