

Délicieuses lanières de steak à l'ail

Nombre de portions: 4
Total: 20 minutes

1/4 de tasse d'huile
d'olive infusée à l'ail
4 gousses d'ail
émincées
2 lb de lanières de bifteck
1/2 tasse de bouillon de bœuf
2 c. à thé fraîche jus de citron
1/2 c. à thé de poudre de chili
sel de mer et poivron rouge concassé

1. Allumer l'Instant Pot sur Sauté et ajouter de l'huile d'olive.
2. Faire sauter l'ail haché jusqu'à ce qu'il soit tendre.
3. Ajouter tous les ingrédients restants de la liste et mélanger bien.
4. Verrouiller le couvercle et placez le réglage MANUEL/ PRESSURE COOK sur haute pression pendant 15 minutes et laisser la pression descendre naturellement 15 m.

Traduit de : Gerard, Stella Mediteranean instant pot cooknook



