



Picadillo cubain

- 1-1/2 lb de boeuf haché maigre
- 1/2 gros oignon haché
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 tomate haché
- 1 cuillère à café de sel casher
- 1/2 poivron rouge, haché finement
- 2 c. à table de coriandre
- 4 oz 1/2 boîte de sauce tomate (j'aime Goya)
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 1-2 feuilles de laurier
- 2 c. à soupe d'alcaparrado, de câpres ou d'olives vertes seraient également efficaces

INSTRUCTIONS

Presser le bouton de sauter, mettre un peu d'huile et la viande, assaisonner avec du sel et du poivre. À l'aide d'une cuillère en bois, casser la viande en petits morceaux jusqu'à ce qu'elle ne soit plus rose.

Ajouter l'oignon, l'ail, la tomate, le sel, le poivre et la coriandre et remuer 1 minute, ajouter l'alcaparrado ou les olives et environ 2 c. à soupe de la saumure (le jus des olives, ce qui ajoute beaucoup de saveur), le cumin et le laurier. Ajouter la sauce tomate et 3 cuillères à soupe d'eau et bien mélanger. Couvrir et cuire à haute pression pendant 15 minutes. Libération naturel de la pression ou à dégagement rapide et savourez !

<https://www.skinnytaste.com/instant-pot-picadillo/>