

Cotelettes de porc ranch et pommes de terre

4 côtelettes de longe de porc désossées (6 onces chacune)
1 1/2 livre de pommes de terre rouges, en cubes
1 1/2 canettes (10,75 onces chacune) condensées »

Soupe de crème de poulet, non dilué

1/4 tasse d'eau

1 enveloppe de vinaigrette à salade ranch

3/4 tasse de lait

2 cuillères à soupe de persil frais émincé



© Can Stock Photo - csp15820618

Ajouter le porc et les pommes de terre dans l'instant pot.

Mélanger le reste des ingrédients et verser dans l'ip.

Cuire sur STEW/MEAT.



Note de de La traductrice :
J'ai trouvé, en date de mai 2018, la vinaigrette ranch en enveloppe de marque Club

house sur le site de Walmart (<https://www.walmart.ca/fr/ip/mlange-pour-vinaigrette-et-trempette-style-ranch-de-club-house/6000101671295>)

Les cotelettes peuvent prendre entre 5 et 15 m. à cuire se.on l'épaisseur. Il pourrait être pertinent de les faire revenir dans un peu d'huile au départ (ip sur SAUTÉ). Vous pouvez aussi cuire sur MANUAL/PRESSURE.

Traduit de :

Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For You.