



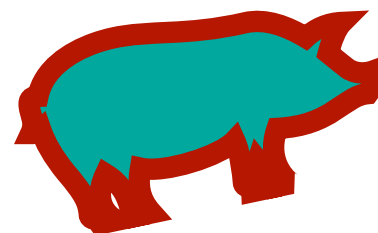
Côtelettes de porc à la salsa

Portions: 6

**Temps de préparation:
5 minutes**

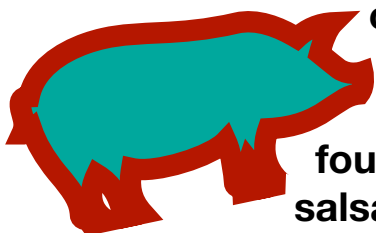
Temps de cuisson: 15 minutes

Temps total: 20 minutes



**16 côtelettes de porc avec os coupées au centre,
d'environ 1/2 pouce d'épaisseur
Sel casher et poivre noir au goût
3 c. à table d'huile d'olive
24 onces de salsa épaisse épicée**

Assaisonner généreusement les côtelettes de porc avec du sel et du poivre des deux côtés. Appuyer sur la fonction SAUTÉ de votre Instant Pot et ajouter l'huile d'olive. Quand il est chaud, faire sauter les côtelettes de porc 1 ou 2 à la fois. Cuire chaque côtelette de porc pendant environ 1 à 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajouter la moitié des côtelettes de porc au fond de votre Instant Pot et un demi-pot de salsa. Ajouter le reste des côtelettes de porc et garnir du reste de la salsa.. Vérifiez la cuisson avec un thermomètre à viande. Cuire 2 m. sur MANUAL/PRESSURE COOK et quand la cuisson est terminée laisser la pression descendre naturellement 10 m. La côtelette de porc doit indiquer environ 145 ° F. Ouvrir le couvercle et placer les côtelettes de porc sur une planche à découper. Égoutter la salsa avec une cuillère à égoutter. Effilochez le porc avec deux fourchettes et le remettre dans la casserole avec la salsa. Servir



Traduit de : SMART INSTANT POT COOKBOOK: Healthy And Foolproof Instant Pot Recipes for Smart People And Everyday Cooking with Beginners Guide » de Laura Hadfield.