

Porc Carnitas

Portions 6

Temps 35 m.

2 livres d'épaule de porc

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de cumin

1 c. à thé d'origan

1/2 c. à thé de poivre

1 oignon

2 gousses d'ail

1 feuille de laurier

2 t. de bouillon de poulet

Le jus d'une orange

Le jus de deux limes



**Ça fait
changement
du rôti
patates
jaunes**

**Hola
El carnitas
de cerdo es
bueno**

Frotter le porc avec le sel, le cumin, l'origan et le poivre.

Mettre le porc dans l'ip avec l'oignon, l'ail, le laurier, le bouillon et les jus d'orange. Cuire 30 m. à MANUAL/PRESSURE. Ouvrir le couvercle. Retirer le porc et laisser le jus dans l'instant pot. Effilocheur la viande avec deux fourchettes. Servir dans des tacos ou des burritos.

Traduit de : Hill, Tanaya. The Instant Pot Cookbook The Best Easy, Delicious and Healthy Recipes for Your Whole Family and Friends to Cook in Your Electric Instant Pot.