

Porc kalua

Portions: 8-10

Note : c. à café = c. à thé

Ingrédients

1/2 tasse d'eau

1 cuillère à soupe de fumée liquide

1 cuillère à café de sauce de poisson

1/2 tasse d'ananas en dés

1 cuillère à café de sel de mer

1 cuillère à soupe de lard ou bacon



appuyez sur le bouton SAUTÉ et attendez que Instant Pot affiche "HOT". Couper le porc en deux et ajouter le bacon ou le lard à la marmite. Saisir chaque moitié de l'épaule de porc pendant 2 à 3 minutes de chaque côté. Une fois bien brun, retirez-le de la marmite et éteignez en pesant sur CANCEL. Saupoudrer de sel et ajouter la sauce de poisson, l'ananas, l'eau et la fumée liquide. Incluez également le jus de cuisson et fixez le couvercle. Appuyez sur le bouton MANUAL / PRESSURE et réglez la minuterie sur 90 minutes. Une fois que la minuterie émet un bip, à la fin de la cuisson relâchez la pression naturellement. Retirez le porc de la marmite et transférez les jus dans un pot. À l'aide de deux fourchettes, séparez la viande pour éliminer tout excès de graisse. Enlever le surplus de gras du liquide et le remettre dans la viande si désiré.

Traduit de :

Instant Pot: Instant Pot Pressure Cooker Cookbook With Easy And Healthy Recipes (Instant Pot Cookbook, Instant Pot Recipes, Instant Pot Cookbook For Two)"