

Ragoût de porc

Portions: **2**

Temps de préparation: 5 minutes

Cuisson: 30 minutes,

3/4 de lb de porc à ragoût

1/4 cuillère à thé de sel

1/2 cuillère à thé de poivre

1 cuillère à thé d'huile d'olive

1/4 de tasse de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à thé d'ail haché

1 pomme fraîche

1 cuillère à thé de gingembre

1 c. à table de jus de citron



© Can Stock Photo - csp13136418

Sélectionnez le menu SAUTÉ.

Incorporer l'huile d'olive et l'ail émincé puis faire revenir pour l'attendrir. Ajouter le porc au Instant Pot et le faire dorer puis assaisonner de sel, de poivre et de gingembre. Verser la sauce soja et le citron sur le porc, puis verser le bouillon de bœuf dans l'instant pot. Couper les pommes en cubes, puis les étendre sur le dessus. Couvrir l'Instant Pot puis verrouiller

correctement. Sélectionnez le réglage **MANUAL/PRESSURE, HIGH** et cuire pendant 30 minutes. Une fois l'opération terminée, relâcher naturellement la pression.

Traduit de :

Instant Pot Cookbook: The Best 618 Instant Pot Recipes You'll Ever Eat; Fast, Easy and Delicious Recipes for Health and Rapid Fat Loss with Nutritional Facts for Every Recipe » de Susan Moore.