

Porc effiloché à la mijoteuse

- La recette la plus facile au monde de porc effiloché à la mijoteuse!



Ingrédients :

- 2 lb — 2 lb et demie d'épaule de porc
- 1/2 oignon rouge coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de paprika
- sel et poivre du moulin
- 1 tasse (250 ml) de sauce BBQ (**la meilleure sauce BBQ au monde**)
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau

Préparation :

1. Ajouter tous les ingrédients dans la mijoteuse.
2. Faites cuire pendant environ 6 heures à HIGH ou pour 8 heures à LOW.
3. Effiloche la viande avec une fourchette.
4. Servir en **sandwich**, dans des hamburgers ou autre.

“ *Préparez-vous de la bonne viande pour mettre dans vos sandwichs et hamburgers pour la semaine! Cette recette facile, économique et tellement délicieuse est un vrai succès!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

