



Carnitas authentiques rôties

Bout de porc de 6 lb coupées en 2 ou 4
1 cuillère à soupe de sel de mer
1 c. À thé de sel à l'ail
1 cuillère à thé de cumin
1 c. À thé de poudre de chili
1 cuillère à café d'origan
1 grosse orange tranchée
2 tranches de jalapeño
1 gros oignon émincé
4 gousses d'ail émincées
1 tasse de bouillon

Instructions

Dans l'autocuiseur, ajoutez le bouillon et le bout de porc.

Dans un bol séparé, mélanger les épices sèches et les frotter sur le bout de porc. Frotter l'ail, recouvrir de jalapeños, d'oranges et d'oignons.

Cuisson MANUAL/PRESSURE COOK HIGH 60 minutes, libération naturelle NR. Si le porc est généralement dur ou ne s'effiloche pas, remettez-le pendant 30 minutes.

Retirez la viande lorsque vous avez terminé. Déchiqueter. En mode SAUTÉ, faites chauffer quelques cuillères à soupe d'huile jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajoutez de la viande de carnitas effilochée et laissez-la croustiller dans l'huile. Ne remuez pas jusqu'à ce que la viande noircisse, vous souhaitez retourner. Servir immédiatement dans des coquilles à nachos ou des fajitas.

Instructions Carnitas Rôties Lentes

Dans un plat 9x13, placez 2 morceaux de papier d'aluminium perpendiculaires l'un à l'autre.

Centrer le rôti dans une feuille, recouvrir de tous les ingrédients sauf l'eau

Plier la feuille autour du rôti

Ajouter le bouillon dans la casserole

Cuire à 275 ° C pendant au moins 4 heures et une heure par livre supplémentaire au-dessus de 3 lb.

<https://ohsodelicioso.com/authentic-carnitas-recipe-cilantro-rice/>