

Porc à la Carnitas comme Chipotle

Préparation : 10 min

Cuisson : 50 minutes à HP

Portions : 8-10

Ingrédients

En mode SAUTÉ

3 lbs épaule de porc dégraissé en gros dés

3-4 po.

1 c.à t. huile de coco

1 oignon haché

2 cannes tomates en dés grillé sur le feu

2 c.à s. ail émincé

½ c. à t. origan

¼ c.à t. clous de girofle moulu

2 c.à t. chipotle séché

1 c.à t. cumin

1 tasse bouillon de boeuf

1 c.à t. sel

1 c.à t. poivre

2 feuilles de laurier

¼ tasse jus d'orange

1 c.à s. jus de lime

1 c.à t. fumée liquide

1 c.à t. coriandr

Instructions

1. En mode SAUTÉ, mettre les oignons. Brunir la viande.

Mettre dans une assiette.

2. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger, attendre que le tout frémisses.

3. Mettre à OFF.

4. Mettre le couvercle, cuire à HAUTE PRESSION valve à SEAL à MEAT/STEW 50 minutes.

5. À la fin de la cuisson, faire un QUICK RELEASE.

6. Enlever la viande, mettre le IP en mode SAUTÉ pendant 15 minutes.

7. Pendant ce temps effiloché la viande.

8. Remettre dans le IP, se garde à KEEP WARM assez longtemps.

Servir avec du riz mexicain, nachos, salsa, crème sure, guacamole et une cerveza por favor!

Source : inspiré de plusieurs recettes...

<https://cincyshopper.com/copycat-chipotle-carnitas-recipe/>
<https://www.gimmesomeoven.com/crispy-slow-cooker-carnitas/>
<https://www.mykitchenescapades.com/pork-carnitas-recipe/>