¿Qué no puede hacer un **Instant Pot** ? La respuesta es: ***¡nada***!

La olla instantánea es realmente una excelente herramienta, ¿verdad? Si tienes uno y estás esperando ansiosamente qué hacer en él a continuación, ¡no busques más! Preparar este plato en una olla instantánea reduce drásticamente el tiempo de cocción, por lo que puede pasar menos tiempo en la cocina y más tiempo celebrando el Día de San Patricio.

Nos encanta la carne en conserva, y estamos seguros de que a ti también. Esta versión en particular, llena de sabor y combinada con grandes cantidades de repollo, zanahorias y otras verduras frescas, seguramente complacerá a la multitud. La carne en sí es tierna, suculenta y muy buena.

Si te sobra, te imploramos que hagas este clásico Rubén. ¿Creemos que *podría* ser uno de los mejores sándwiches de todos los tiempos? Sí, es así de bueno.

Rendimientos: 6 porciones

Tiempo de preparación: 0 horas 15 minutos

Tiempo total: 2 horas 45 minutos

Ingredientes de la siguiente manera:

1 cebolla grande, cortada en gajos  
1 pechuga de carne en conserva (2 libras), con paquete de condimentos  
4 tazas de caldo de pollo bajo en sodio  
1 col pequeña, sin corazón y cortada en gajos  
1 libra de papas pequeñas, cortadas por la mitad  
4 zanahorias medianas, cortadas en rodajas y cortadas al bies  
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
Sal kosher  
Pimienta negra recién molida  
Perejil recién picado, para servir

**Instrucciones**

• Coloque la cebolla en el fondo de una olla instantánea de 6 cuartos de galón. Coloque la pechuga encima y agregue el paquete de condimentos. Vierta el caldo y selle la tapa. Deje cocinar a presión a temperatura alta durante 90 minutos.

• Siga la guía del fabricante para una liberación rápida, luego

retire la carne en conserva y las cebollas de la olla instantánea. Mantenga el líquido de cocción restante dentro de la olla instantánea. Cubra la carne y manténgala caliente.

• Agregue el repollo, las papas, las zanahorias y el aceite a la olla instantánea. Sazone con sal y un poco de pimienta, luego selle la tapa. Deje cocinar a presión a temperatura alta durante 4 minutos.

• Siga la guía del fabricante para una liberación rápida, luego retire la tapa y sirva las verduras con carne en conserva. Adorne con perejil y vierta líquido de cocción adicional sobre la carne, si lo desea.