¿Qué no puede hacer una **olla instantánea**? La respuesta: ***¡nada***!

La olla instantánea es una herramienta maravillosa, ¿verdad? Si tienes uno y estás deseando saber qué vas a hacer en él, ¡no busques más! Hacer este plato en su olla instantánea reduce drásticamente el tiempo de cocción, por lo que puede pasar menos tiempo en la cocina y más celebrando el Día de San Patricio.

Nos ENCANTA la carne en conserva, y estamos seguros de que a usted también. Esta versión en particular, rebosante de sabor y acompañada de cantidades ingentes de col, zanahorias y otras verduras frescas, será sin duda todo un éxito de público. La carne es tierna, suculenta y buenísima.

Si le sobra algo, le imploramos que prepare este clásico reuben. Creemos que *podría* ser uno de los mejores bocadillos de todos los tiempos... Sí, es así de bueno.

Rinde: 6 raciones

Tiempo de preparación: 0 horas 15 minutos

Tiempo total: 2 horas 45 minutos

**Ingredientes**

1 cebolla grande, cortada en gajos  
1 (2 lb.) falda de ternera en conserva, con el paquete de condimentos  
4 c. de caldo de pollo bajo en sodio  
1 cabeza pequeña de col, sin corazón y cortada en trozos  
1 libra de patatas pequeñas, cortadas por la mitad  
4 zanahorias medianas, cortadas en rodajas y al bies  
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
Sal Kosher  
Pimienta negra recién molida  
Perejil fresco picado, para servir

**Instrucciones**

• Coloque la cebolla en el fondo de una olla instantánea de 6 cuartos. Coloque la falda encima y añada el paquete de condimentos. Vierta el caldo y cierre la tapa. Poner a cocer a presión a fuego alto durante 90 minutos.

• Siga las instrucciones del fabricante para la cocción rápida y, a continuación, retire la carne en conserva y las cebollas de la olla instantánea. Guarde el líquido de cocción restante dentro de la olla Instant Pot. Cubrir la carne y mantener caliente.

• Añade la col, las patatas, las zanahorias y el aceite a la olla instantánea. Sazone con sal y pimienta y cierre la tapa. Poner a cocer a presión a fuego fuerte durante 4 minutos.

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