O que um **Instant Pot** não pode fazer? A resposta é: ***nada***!

O pote instantâneo é realmente uma excelente ferramenta, certo? If you happen to have one and are eagerly awaiting what to make in it next, look no further! Fazer este prato em uma panela instantânea reduz drasticamente o tempo de cozimento, para que você possa passar menos tempo na cozinha e mais tempo celebrando St. Patrick’s Day.

Nós AMAMOS carne enlatada, e temos certeza de que você também. Esta versão em particular - repleta de sabor e emparelhada com quantidades amontoadas de repolho, cenoura e outros vegetais frescos - certamente agradará a multidão. The beef itself is tender, succulent, and oh-so-good.

Se por acaso você tiver sobras, imploramos que você faça este clássico Rúben. We think that it *might* be one of the all-time best sandwiches? Sim, é tão bom assim.

Rendimentos: 6 porções

Prep Time: 0 hours 15 mins

Total Time: 2 hours 45 mins

Ingredientes da seguinte forma:

1 cebola grande, cortada em fatias  
1 (2 lb.) brisket de carne enlatada, com pacote de tempero  
4 C. Caldo de galinha com baixo teor de sódio  
1 repolho de cabeça pequena, núcleo removido e cortado em cunhas  
1 lb. baby potatoes, halved  
4 cenouras médias, fatiadas e cortadas no viés  
3 tbsp. extra-virgin olive oil  
Kosher salt  
Freshly ground black pepper  
Salsa recém-picada, para servir

**Instruções**

• Place onion in bottom of a 6-quart Instant Pot. Coloque o peito por cima e adicione o pacote de tempero. Pour in broth and seal lid. Set to pressure cook on high for 90 minutes.

• Siga o guia do fabricante para obter uma liberação rápida e, em seguida,

remova a carne enlatada e as cebolas do Instant Pot. Keep remaining cooking liquid inside Instant Pot. Cover beef and keep warm.

• Adicione repolho, batatas, cenouras e óleo ao Instant Pot. Tempere com sal e um pouco de pimenta, depois sele a tampa. Set to pressure cook on high for 4 minutes.

• Siga o guia do fabricante para liberação rápida, depois remova a tampa e sirva legumes com carne enlatada. Garnish with parsley and spoon additional cooking liquid over beef, if desired.