O que é que um **Pote Instantâneo** não pode fazer? A resposta: ***nada***!

O pote instantâneo é verdadeiramente uma ferramenta maravilhosa, amirite? If you happen to have one and are eagerly awaiting what to make in it next, look no further! Fazer este prato na sua panela instantânea reduz drasticamente o tempo de cozedura, para que possa passar menos tempo na cozinha e mais tempo a celebrar o Dia de S. João. Patrick’s Day.

Adoramos carne de vaca em conserva, e temos a certeza de que você também o faz. Esta versão em particular - com sabor e emparelhado com quantidades amontoadas de couve, cenouras e outros vegetais frescos - é certamente um grande prazer para a multidão. The beef itself is tender, succulent, and oh-so-good.

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

Rendimentos: 6 porções

Prep Time: 0 hours 15 mins

Total Time: 2 hours 45 mins

**Ingredients**

1 cebola grande, cortada em cunhas  
1 (2-lb.) peito de carne de vaca em conserva, com pacote de condimentos  
4 c. Caldo de frango com baixo teor de sódio  
1 repolho de cabeça pequena, núcleo retirado e cortado em cunhas  
1 lb. baby potatoes, halved  
4 cenouras médias, fatiadas e cortadas sobre o viés  
3 colheres de sopa de azeite extra-viginoso  
Kosher salt  
Freshly ground black pepper  
Salsa recém picada, para servir

**Instruções**

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

• Seguir o guia do fabricante para uma libertação rápida, depois remover a carne de vaca e as cebolas em conserva da panela instantânea. Keep remaining cooking liquid inside Instant Pot. Cover beef and keep warm.

• Adicionar couve, batatas, cenouras e óleo ao Pote Instantâneo. Tempere com sal e pimenta, depois sele a tampa. Set to pressure cook on high for 4 minutes.

• Seguir o guia do fabricante para uma libertação rápida, depois remover a tampa e servir vegetais com carne de vaca em conserva. Garnish with parsley and spoon additional cooking liquid over beef, if desired.