



Lưỡi Heo Xào Sả Ớt

Nguyên Liệu

- 2 cái Lưỡi Heo
- 0.25 bát Sả Xay
- 10 g Rau mùi
- 1 muỗng cà phê Giấm
- 10 g Hành Lá
- 10 g Ớt
- 1 muỗng cà phê Giấm
- 1 muỗng cà phê Muối ăn
- 1 muỗng canh Nước cốt chanh
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 0.5 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 1 Muỗng cà phê Muối hạt
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương

Nấu Ngay

1. Lưỡi heo xả qua nước lạnh, rồi nấu chần sơ trong nước sôi, thêm chút muối khoảng 2 phút. Sau đó vớt lưỡi ra rửa, cạo sạch phần bờ trắng bám bên trên. Bạn lưu ý muốn món lưỡi heo xào sả ớt ngon thì phải cạo thật kĩ lớp màng trắng. Vì đây là phần có nhiều mùi hôi, ảnh hưởng đến hương vị món ăn. Kế tiếp, bạn làm sạch phần cuống họng và hai bên cạnh lưỡi, rồi xả nước sạch, để ráo bớt nước. Tiếp theo, bạn dùng nước cốt chanh và muối hạt xoa đều khắp lưỡi, bóp kĩ để tẩy sạch mùi và làm trắng thịt lưỡi. Sau cùng, bạn rửa lại dưới vòi nước chảy và để ráo.
2. Cắt lưỡi heo thành miếng vừa ăn. Với ớt, bạn cắt bỏ cuống và hạt cay bên trong rồi thái sợi dài. Sau đó, bạn làm nóng chảo, thêm một chút dầu ăn và cho sả băm, ớt vào đảo đều cho dậy mùi thơm. Lúc này, bạn nhớ để lửa nhỏ để không làm sả bị cháy nhé!
3. Từ từ cho lưỡi heo vào xào cùng sả ớt, rồi bạn nêm nếm món ăn với một ít muối, nước mắm MAGGI, hạt nêm MAGGI nấm hương sao cho vừa miệng là được.
4. Bí quyết giúp món lưỡi heo xào sả ớt thấm vị nhưng không bị ám mùi cháy là hãy xào với lửa lớn khoảng 8 - 10 phút, sau đó chỉnh lửa nhỏ riu riu trong vài phút trước khi tắt bếp. Sau đó, bạn thêm hành lá, rau mùi thái nhỏ lên trên, xúc nhẹ chảo vài lần để món ăn có mùi thơm là hoàn thành.
5. Trình bày lưỡi heo xào sả ớt ra đĩa rồi thưởng thức ngay với cơm nóng. Công thức lưỡi heo xào sả ớt đơn giản nhưng thành phẩm lại cực kỳ hấp dẫn. Phần lưỡi heo chín tới mềm giòn, ăn sần sật đã miệng kết hợp với mùi thơm lừng của sả, thêm chút cay cay từ ớt càng thêm kích thích vị giác. Bạn hãy thử lưu lại ngay để có thể trở tài liền tay đãi cả nhà đó nha!

