



Thịt Đông Gà

Nguyên Liệu

- 500 g Đùi Gà
- 2 lít Nước Hàm Xương
- 200 g Da heo
- 80 g Cà Rốt
- 50 g Nấm Mèo Đen / Trắng
- 50 g Nấm Đông Cô
- 20 g Tiêu Xanh
- 15 g Hành Tím Xay
- 15 g Gừng
- 15 g Dầu Hành Lá
- 0.5 muỗng cà phê Tiêu
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 3 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

1. Rửa sạch nấm đông cô, tỉa hoa khoảng 6 cái cho đẹp sau đó ngâm với nước muối loãng để khử mùi rồi luộc chín. Phần còn lại bạn cắt thành những lát mỏng. Nấm mèo đen rửa sạch và ngâm với nước ấm cho nở, cắt bỏ phần gốc nấm rồi thái thành sợi nhỏ. Gọt vỏ, rửa sạch cà rốt, tỉa thành hình hoa rồi thái lát.
2. Thịt đùi gà rửa sạch với muối hạt và chút rượu trắng để loại bỏ hết mùi hôi, tanh của gà. Bạn có thể dùng gừng nếu không có sẵn rượu trắng. Sau đó, lọc riêng phần xương gà, thịt gà thái miếng vừa ăn. Ướp thịt đùi gà với nửa muỗng cà phê muối, tiêu xay, 2 muỗng canh dầu hào MAGGI. Trộn đều tay để thịt gà thấm gia vị và thơm mùi dầu hào nhé.
3. Da heo rửa sạch, loại bỏ bớt các phần mỡ sót lại dưới bề mặt da, xoa một ít muối rồi xả sạch với nước. Hãy đảm bảo phần da không còn sót lại lông heo nhé. Bắc một nồi nước lên bếp, cho gừng thái lát, dầu hành và da heo vào luộc nhanh trong 10 phút. Sau đó vớt da heo ra, thái thành sợi nhỏ. Bắc nồi nước hầm xương lên bếp, cho da heo thái sợi vào luộc 30 phút rồi vớt ra. Nhớ vớt bọt để nước dùng trong và thơm ngon hơn.
4. Làm nóng chảo với dầu ăn, phi thơm hành tím và cho phần thịt gà đã ướp vào xào chín trên lửa vừa. Cho thêm cà rốt, nấm mèo đã sơ chế cùng tiêu xanh vào chảo, nêm 1 muỗng dầu hào MAGGI rồi xào đều tay, thịt gà và rau củ chín tới, lên màu vàng óng đẹp mắt thì tắt bếp. Trút hỗn hợp vào nồi nước dùng, thêm nấm đông cô cắt lát mỏng vào khuấy đều, nấu 5 phút nữa thì tắt bếp. Trong khi nấu, thỉnh thoảng vớt bọt để nước được trong.
5. Chuẩn bị 1 cái tô, xếp nấm đông cô tỉa hoa đã luộc chín cùng cà rốt thái hoa xen kẽ dưới đáy tô để thành phẩm được đẹp mắt, sau đó nhẹ nhàng múc hỗn hợp thịt đông cho vào gần đầy tô. Dùng màng bọc thực phẩm bọc kín tô thịt và để vào ngăn mát tủ lạnh ít nhất 4 tiếng cho đến khi thịt đông lại.

6. Khi thịt đã đông hoàn thành, bạn chuẩn bị 1 cái đĩa, lấy mũi dao tách nhẹ lớp viền xung quanh tô rồi úp ngược để lấy thịt ra. Bạn có thể trang trí cho đĩa thịt đông gà thêm hấp dẫn với một ít ngò, ớt. Thịt gà mềm dai, ngon ngọt đậm đà và có hương thơm đặc trưng của dầu hào MAGGI, nước thịt đông mềm và trong, thoảng mùi thơm của tiêu xay rất cuốn hút. Bạn có thể chế biến món Thịt Đông Gà cho ngày Tết nữa đây, hãy ghi chú công thức này thật kĩ nhé!

dinh dưỡng

125 phút

Carbohydrate	14.37 g
Năng lượng	553.13 kcal
Chất béo	42.03 g
Chất đạm	28.21 g

8 người ăn