

CÁCH LÀM MÓN PHỞ XÀO TÔM THỊT

Nguyên liệu:

- 300g thịt bò
- 100g tôm
- 1 quả trứng gà
- Cải thìa, nửa củ hành tây
- Muối, dầu hào, hạt nêm, nước mắm, xì dầu
- Lạc rang chín, giã thô
- Sợi bánh phở (tùy theo bạn dùng nhiều hay ít sợi bánh phở, để điều chỉnh liều lượng theo sở thích).

Cách làm phở xào tôm thịt ngon:

Bước 1:

Thịt bò rửa sạch, thái mỏng, ướp vào bát thịt bò nửa thìa nhỏ muối, một thìa nhỏ dầu ăn, một ít hạt tiêu, ướp khoảng 15 đến 20 phút.

Bước 2:

Tôm bóc nõn, rút chỉ đen trên thân tôm cho thật sạch, rửa sạch, để ráo.

Bước 3:

Cải thìa rửa sạch, cắt đoạn ngắn vừa ăn.

Hành tây bóc bỏ vỏ, rửa sạch, thái lát.

Bước 4:

Sợi bánh phở chần sơ qua nước sôi, để ráo. Nếu dùng sợi bánh phở khô bạn phải luộc sợi bánh phở đến khi mềm, và đổ ra rổ, xả lại dưới vòi nước lạnh để sợi bánh phở không bị dính chùm.

Bước 5:

Trứng đánh tan, thêm vào một ít nước mắm, hạt tiêu, tiếp theo đun nóng một ít dầu ăn, phi hành, tỏi thơm, cho trứng vào rán. Trứng vàng đều, để nguội, thái sợi vừa ăn.

Bước 6:

Đun nóng dầu ăn, phi tỏi thơm, cho thịt bò vào xào chín, đổ ra bát để riêng.

Bước 7:

Dùng chảo đó, cho tôm vào xào chín, thêm cải thìa, hành tây vào xào cùng, thêm vào một ít dầu hào, xào đến khi cải chín mềm.

Bước 8:

Tiếp theo cho sợi bánh phở vào xào cùng, đảo nhẹ tay, rưới vào một ít xì dầu, dùng đũa xào đến khi phần rau và tôm trộn lẫn với sợi bánh phở thì cho tiếp thịt bò vào xào cùng, đảo nhanh tay để thịt bò không bị dai, nêm nếm lại gia vị cho vừa ăn.

Nguồn: <https://www.pearltrees.com/monngonhnaedu/item303590352>

#monngonmoingay #monngonmoingayhnaedu #hnaedu #monngonhnaedu #monngon