

Cùng Thực Hiện Cá Thu Xốt Cà Chua Tại Nhà



Cá thu xốt cà chua mà món ăn hấp dẫn được nhiều người thực hiện để chuẩn bị cho mâm cơm gia đình. Nếu cũng là người thích thú với cá thu thì bạn có thể tham khảo công thức thực hiện món ăn ngon miệng này dưới đây. Chỉ... Cách làm cá thu sốt cà :

Bước 1: Đầu tiên, bạn sơ chế cá thu mua về. Bạn tiến hành rửa sạch cá thu bằng nước muối pha loãng. Dùng giấy thấm để lau khô nước trên bề mặt cá. Sau đó, bạn cho lát cá vào chảo dầu chiên chín vàng đều cả 2 mặt.



Chiên vàng đều cả 2 mặt của lát cá thu (Ảnh: Internet)

Bước 2: Tiếp theo, bạn rửa sạch cà chua, thái nhỏ hình lát lựu. Với hành lá, bạn cũng rửa sạch và thái từng khúc ngắn. Còn ớt sừng, sau khi rửa sạch, bạn thái thành sợi nhỏ.



Thái cà chua thành hạt lựu để trong bát nhỏ (Ảnh: Internet)

Bước 3: Tiếp theo, bạn bóc vỏ hành khô, thái thành lát mỏng. Sau đó, bắc chảo lên bếp cùng 1 thìa dầu ăn, cho hành vào phi thơm rồi cho cà chua vào đảo đều. Tiến hành nêm bằng 1 muỗng nước mắm, 1 muỗng đường, đến khi cà chua chín như bạn cho thêm 1 muỗng đầy cà paste. Đây là cách làm nước xốt cà chua nhanh chóng, phổ biến được nhiều người thực hiện hiện nay.



Cho cà chua vào chảo xào để tạo nước xốt có màu bắt mắt (Ảnh: Internet)

Bước 4: Tiếp đó, bạn cho thêm 150ml nước vào chảo. Sau đó, cho 2 lát cá đã chiên vàng cùng ớt sừng thái sợi vào chảo. Cách sốt cá thu ngon là điều chỉnh lửa nhỏ, cho thêm 1 muỗng hạt nêm, rim cá thu cho đến khi nước xốt sánh lại thì cho hành lá vào chảo và tắt bếp.



Cho cá thu vào chảo rim đến khi nước xốt sánh lại (Ảnh: Internet)

Bước 5: Sau cùng, bạn bày cá thu ra đĩa, rắc thêm lên trên một ít tiêu xay. Bây giờ, bạn đã có thể thưởng thức món cá thu xốt cà chua cùng cơm nóng.

Món ăn có màu sắc bắt mắt, hương vị thơm ngon hấp dẫn người ăn từ ánh nhìn đầu tiên. Sự xuất hiện của đĩa cá thu xốt cà chua sẽ làm mâm cơm nhà bạn thêm sắc, góp phần đổi mới thực đơn tạo thích thú cho người thân. Chắc chắn, bữa cơm nhà sẽ thêm ấm cúng cùng món ăn ngon từ cá thu.

Chúc bạn chế biến thành công!

Xem thêm : [Cách Làm Cá Diêu Hồng Xốt Chua](#)

Nguồn: <https://daynauan.info.vn/hoc-nau-an/mon-viet/cong-thuc/ca-thu-xot-ca-chua>

July 11, 2018 at 03:42PM