

Nội dung bài viết

1. [Cách làm lòng non xào dưa trắng thơm ngon tại nhà](#)
2. [Cách làm lòng già xào dưa thơm phức, dai giòn sừn sựt](#)

## Cách làm lòng non xào dưa trắng thơm ngon tại nhà

**Nguyên liệu cần chuẩn bị:**

- 1 bộ lòng non heo
- 200g dưa cải
- Hành lá, tỏi, cà chua, gừng
- Gia vị: Nước mắm, bột nêm, bột ngọt, tiêu, dầu ăn, dấm, muối

**Các bước thực hiện:**

**Bước 1:** Sơ chế nguyên liệu

Lòng heo sau khi rửa sạch thì cắt thành miếng vừa ăn.

Dưa chua bạn rửa với nước sạch cho bớt mặn và chua, hành lá, cà chua thái nhỏ, hành khô băm nhỏ. Tỏi và gừng bạn đập dập, băm nhuyễn.

**Bước 2:** Xào lòng heo với dưa chua

Bạn cho vào chảo 20ml dầu ăn sau đó cho gừng và tỏi vào phi thơm, tiếp tục bạn cho lòng vào và xào trong vòng 3 phút, khi lòng chín tới thì bạn tắt bếp và cho lòng ra đĩa.

Tiếp tục, vẫn với chiếc chảo đó thì bạn cho dưa cải, cà chua, hành lá đã cắt nhỏ vào và xào đều trong lửa vừa sau đó nêm vào ½ muỗng canh nước mắm, ½ muỗng canh bột nêm, 1/3 muỗng cà phê bột ngọt.

**Thành phẩm**

Chỉ vài bước đơn giản là có ngay một món ngon cho cả nhà rồi. Khi thưởng thức bạn sẽ cảm nhận được lòng heo dai sần sật kết hợp với dưa chua ăn cực kỳ bắt vị. Ngoài ra, món ăn được nêm nếm đậm đà ăn kèm với cơm nóng thì còn gì bằng. Còn chờ gì nữa mà không vào bếp trở tài ngay!



## **Cách làm lòng già xào dưa thơm phức, dai giòn sừn sựt**

### **Nguyên liệu cần chuẩn bị:**

- 1kg lòng già
- 500g dưa chua
- 100g cần tây
- 200g dưa
- Hành, ớt, tỏi băm
- Dầu ăn
- Gia vị: muối, hạt nêm, nước mắm, bột ngọt, sa tế, đường

### **Các bước thực hiện:**

#### **Bước 1:** Sơ chế nguyên liệu

Dưa cắt miếng vừa ăn, cần tây, hành lá và ớt cắt nhỏ.

Lòng sơ chế sạch, cắt miếng vừa ăn.

Ướp vào lòng 1 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh sa tế, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê hạt nêm, sau đó trộn đều, để khoảng 10 - 15 phút cho lòng ngấm gia vị.

## **Bước 2:** Xào lòng già với dưa chua

Đầu tiên, bạn hãy cho chảo lên bếp, cho thêm 5 muỗng canh dầu ăn vào chảo, đợi dầu nóng, cho tỏi băm vào phi cho thơm.

Khi tỏi thơm, bạn cho dưa vào xào tiếp, nêm vào đây 1 muỗng canh đường, xào tiếp khoảng 2 phút thì cho lòng đã ướp vào xào chung.

*Lưu ý: Khi cho lòng vào phải cho lửa thật lớn, nếu không lòng sẽ ra nước và bị dai.*

Khi lòng đã săn lại, bạn cho dưa chua vào xào chung. Đậy nắp lại và nấu tiếp cho lòng chín đều. Thỉnh thoảng bạn mở nắp ra và đảo đều, xào tiếp khoảng 15 phút là lòng chín.

Lúc này, bạn có thể nêm nếm lại cho vừa ăn nhé!

## **Bước 3:** Hoàn thành

Khi lòng đã chín, bạn cho tiếp cần tây, ớt cắt nhỏ vào và tắt bếp. Vậy là món lòng già xào dưa đã xong rồi đấy.

## **Hoàn thành**

Khi ăn thử bạn sẽ cảm nhận được lòng được tẩm ướp rất đậm đà, giòn sần sật không bị dai, thêm chút chua chua của dưa và dưa, ăn cùng cơm nóng thì ngon lắm đấy. Đây là món ăn vừa ngon miệng vừa dễ làm này chắc chắn sẽ khiến bạn và gia đình mê mệt đấy.

