

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** bego



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- 250 g de pasta
- 200 g de salmón ahumado (cortado en tiras)
- 1 cebolla
- 50 ml de vodka
- 1 brick de leche evaporada
- 1 pizca de eneldo

**Preparación:**

## Paso 1

Comenzamos cocinando la pasta como indique el fabricante. Pochamos la cebolla a fuego lento hasta que se quede transparente. Agregamos el salmón y lo rehogamos 30 segundos. Añadimos el vodka y lo flambeamos con un mechero. Añadimos la leche evaporada y una pizca de eneldo. Dejamos a fuego lento 5 minutos. Mezclamos la salsa con la pasta escurrida.