

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



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 cociendo 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.