elGourmet

Pasta con salmón, vodka y alcaparras

Tiempo de preparación: 18 Min

Ingredientes

Rigatoni: 400 Gramos
Mantequilla: 200 Gramos
Vodka: 200 Milímetros
Cuña de parmesano: 1 Unidad
Pimienta negra y sal: A gusto
Lomo de salmón: 2 Unidades
Chalota: 4 Unidades
Nata: 500 Milímetros
Aceite de oliva virgen extra:
Alcaparras:

Preparación de la Receta

Para la Elaboración

- Ponemos una olla con agua al fuego y añadimos una pizca de sal
- Cocemos la pasta el tiempo que indique el fabricante.
- Salpimentamos los lomos de **salmón** y los doramos a la sartén
- Añadimos un chorro de vodka y flambeamos
- Cuando evapore todo el alcohol sacamos el *salmón* y lo reservamos
- En esa misma sartén, agregamos *mantequilla* y doramos las chalotas bien picadas.
- Incorporamos el vodka y dejamos que evapore todo su alcohol.
- Agregamos la *nata*, el *salmón* desmigado previamente y enmantecar la pasta.
- Por último, emplatamos la pasta y agregamos parmesano y las **alcaparras**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-salmon-vodka-y-alcaparras