

## Pasta vodka picante

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

Panceta: 250 Gramos

Ajo picado: 1 Cucharadita

Extracto De Tomate: 2 Cucharadas Crema de leche: 200 Mililitros

Chile: 1 Unidad

Vodka: 1 Medida

Pasta seca: 350 Gramos Sal y aceite:

## Preparación de la Receta

- Cortar la panceta en cubos de 1 cm y dorar en una sartén con un poco de aceite
- Añadir el chile picado y el ajo
- Dejar dorar, y luego desglasar con vodka
- Una vez que se evaporó el alcohol, añadir el extracto de tomate y la crema
- Salpimentar
- En olla aparte hervir la pasta seca en abundante agua salada
- Colar la pasta y servir junto con la salsa de vodka.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pasta-vodka-picante