

Pasta vodka picante

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Panceta: 250 Gramos

Ajo picado: 1 Cucharadita

Extracto De Tomate: 2 Cucharadas

Pasta seca: 350 Gramos

Chile: 1 Unidad

Vodka: 1 Medida

Crema de leche: 200 Mililitros

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>