Pasta con salsa de vodka

En verano las pasta es uno de los principales alimentos, ya que admite muchas combinaciones, se hace muy rápido y no resulta nada pesada con según que ingredientes. La pastacon salsa de vodka es una de esas recetas sencillas, pero a la vez deliciosas y una muestra de como, con tan poca cosa, se puede hacer un plato rápido y exquisito.

Ingredientes

Para 2 personas

- Pasta corta o larga 200 g
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Cebolla 0.5
- Dientes de ajo 3
- Guindilla 1
- Vodka 50 ml
- Salsa de tomate 175 g
- Nata líquida para cocinar 100 ml
- Orégano seco
- Albahaca
- Queso rallado

Preparación

Dificultad: Fácil

- Tiempo total40 m
- Elaboración10 m
- Cocción30 m

Para cocer la pasta ponemos en una olla alta abundante agua. Cuando comience a hervir echamos un puñadito de sal y cocinamos según las instrucciones del fabricante. La escurrimos, la pasamos por el chorro de agua fría, y **añadimos unas gotas de aceite de oliva** que repartimos bien por todos los espaguetis. Reservamos.

En una sartén con un poco de aceite, **sofreímos la cebolla troceada en dados pequeños**, hasta que esté dorada. Añadimos los tres dientes de ajo picados y la guindilla, y dejamos que se dore todo un poco. Echamos el vodka, subimos el fuego y

esperamos a que el alcohol se evapore y reduzca. Retiramos la guindilla.

Agregamos la salsa de tomate, bajamos el fuego y dejamos hacer unos 15 minutos. Echamos la nata, un poco de queso rallado, y el orégano y la albahaca. Dejamos que se cocine un par de minutos y mezclamos con los espaguetis. Unimos todo y servimos inmediatamente.



La Mañana Digital