



Salmón ahumado, eneldo, crema y vodka

INGREDIENTES Y MISE EN PLACE

2 cdas. de aceite de oliva
1/2 cebolla pequeña rallada
1/2 vaso de vodka
400 ml de crema de leche
150 g / 5 oz de salmón ahumado
cortado en rombos o tiras
2 cdas. de eneldo/dill fresco,
sin tallitos
sal y pimienta negra

*Rinde para 5-6 personas
[500 g / 17 oz de pasta]*

Muy fácil y muy refinada, esta es una salsa de inspiración nórdica, que sólo depende de la calidad de los ingredientes. Para lucirse en una cena especial, acompañada con un buen vino blanco seco, o con champagne bien helado.

PREPARACIÓN [de tiempo intermedio]

Calentar una sartén con aceite de oliva. Saltear la cebolla hasta que esté transparente. Sazonar con sal y pimienta, agregar el vodka y cocinar hasta que se evapore el alcohol. Incorporar la crema y cocinar 10 minutos más. Retirar del fuego y agregar el salmón y el eneldo. Añadir la pasta y revolver sobre el fuego hasta que quede bien impregnada. Espolvorear con pimienta negra recién molida.

Nuestra recomendación: esta receta es ideal para servir con pasta fresca, como cappelletti o ravioli rellenos de ricota, o bien pasta seca ancha, como pappardelle (foto).