



## Macarrones con salmón al vodka

### Ingredientes para 3 personas:

400 gr. de macarrones (penne rigatte o pennette)

100 gr. de salmón ahumado

1 chalota grande o cebolla mediana

30 gr. de mantequilla

1/2 vaso de vodka

1175 gr. de tomates cherry

2 cucharadas de salsa de tomate o 1 cucharita de concentrado de tomate

200 ml. de nata

1 cucharada grande de alcaparras

zummo de 1/2 limón

Pon a fuego suave la mantequilla con la cebolla o chalota picada.

Cuando esté blanda y sin color, añade el salmón cortado en tiras.

Dos vueltas y añade el vodka. Sube el fuego.



Dos minutos y añade el tomate cortado en cuartos.

Dos minutos y añade la salsa de tomate o el concentrado.

Otro minuto y añade la nata. Añade sal y pimienta (tén en cuenta que el salmón y las alcaparras aportan bastante sal).

Deja que hierva dos minutos y añade las alcaparras y un chorrito de limón.

Cuece la pasta, escurre bien y mezcla con la salsa. Sirve inmediatamente.