

PASTA ALLA VODKA

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- $\frac{3}{4}$ taza de cebolla amarilla picada
- $\frac{3}{4}$ cucharaditas sal
- $\frac{1}{4}$ cucharadita pimienta negro
- $\frac{1}{8}$ cucharadita hojuelas de pimienta rojo triturado
- 2 dientes de ajo triturado
- $\frac{1}{2}$ taza de vodka
- 1 lata de 14 oz. de tomates enteros triturados *
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 8 oz. pasta penne seca
- $\frac{1}{4}$ taza de crema dulce para batir
- $\frac{1}{4}$ taza de queso parmesano rallado y más para decorar
- Perejil fresco picado o albahaca para decorar



Instrucciones:

1. Calienta el aceite de oliva en una olla a fuego medio; agrega la cebolla, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, pimienta y las hojuelas de pimienta rojo. Cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que se ablanden, aproximadamente 5 minutos.
2. Agrega el ajo; cocina, revolviendo ocasionalmente, 2 minutos.
3. Agrega vodka; cocina, revolviendo para soltar los trozos dorados del fondo de la sartén. Incorpora los tomates y la pasta de tomate a la sartén, que comience a hervir y luego reduce la temperatura a medio-bajo. Agregar la de sal restante; cocinar a fuego lento hasta que los sabores se mezclen, aproximadamente 20 minutos.
4. Mientras la salsa está cocinándose, cocina la pasta en una olla con agua y sal hasta siguiendo las instrucciones del paquete para que quede al dente.*
5. Reserva $\frac{1}{2}$ taza del agua donde hierve la pasta. dejar de lado. Escurre la pasta en un colador.
6. Retire del fuego la olla donde está la salsa de tomate , agrega la crema y el queso parmesano hasta que se combinen.
7. Agregue el agua de la pasta reservada, poco a poco, para soltar la salsa. Agregar la pasta y revolver bien.
8. Adorne las porciones con queso parmesano rallado y hierbas. LISTO!!!

Notas:

*Si no encuentras tomates enteros triturados, licuarlos o con la procesadora de alimentos, y ya te quedaran como debe de ser, eso hice yo.

*Si prefieres no utilizar vodka, puedes sustituirlo por $\frac{1}{2}$ taza de agua con $\frac{1}{2}$ cucharada de vinagre de vino blanco.

*Para que quede al dente, dejo 2 minutos menos de lo que dicen las instrucciones que se debe de cocinar.

*Si quieres acompañarlo con alguna carne, pollo es perfecto, haz las pechugas de pollo por aparte y córtalo en tiras y luego lo colocas encima de tu pasta, y ya tendrás más proteínas en tu plato.

*Si no tienes pasta penne, puedes utilizar la que tengas o más te guste a ti.