

Pasta con salmón de Noruega

MCW

Pasta, arroz y legumbres | Principal | Cocina Italiana |

Tiempo de preparación: x min | 1 Ración

Ingredientes:

- 80 g de Pasta - Rigatoni corto o Fusilli
- 100 g de Salmón de Noruega
- 6-8 Tomates cherry, cortados a la mitad
- 1 Diente de ajo, finamente picado
- 1 Cebolleta
- 1 cucharada de Aceite de oliva
- 1 cucharada de Mantequilla
- 20 g de Parmigiano Reggiano rallado
- 50 ml de Nata o crema para cocinar (opcional, para una salsa más cremosa)
- Chorrito de Vodka
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil fresco picado (opcional, para decorar)

Elaboración:

1. Pon a hervir una olla con agua y una pizca de sal. Añade la pasta y cocina según las instrucciones del paquete hasta que esté al dente (generalmente unos 8-10 minutos). Escurre y reserva un poco del agua de cocción.
2. Si usas salmón fresco, corta el filete en cubos pequeños.
3. En una sartén grande, calienta una cucharada de aceite de oliva a fuego medio. Añade el salmón fresco y cocínalo durante 3-4 minutos, hasta que esté dorado y bien cocido.
4. En la misma sartén, añade la mantequilla, el ajo picado y la cebolleta. Cocina el ajo por unos 30 segundos hasta que esté fragante.
5. Añade los tomates cherry a la sartén y cocina 2 minutos más, removiendo suavemente. Los tomates deben empezar a suavizarse, pero sin deshacerse completamente.
6. Si quieres una salsa más cremosa, agrega la nata o crema para cocinar y remueve bien para integrar. Incorpora el vodka y deja que evapore. Cocina a fuego lento durante 1-2 minutos para que espese ligeramente.
7. Añade el salmón reservado a la sartén, y luego incorpora la pasta cocida. Si la mezcla parece un poco seca, añade una cucharada del agua de cocción reservada para darle más cremosidad.
8. Retira la sartén del fuego y añade el Parmigiano rallado, mezclando bien para que se derrita y se integre con la pasta.

9. Prueba la mezcla y ajusta con sal y pimienta al gusto. Si lo deseas, decora con un poco de perejil fresco picado antes de servir.

Referencia:

