

Penne alla Vodka con

Panceta Crujiente

⌚ Prep: 15m

🔥 Cocción: 25m

Σ Total: 40m

🍽️ 6 porciones



MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[10]

- ☐ 1 lb (450g) Pasta penne rigate de sémola de trigo duro con estrías (De Cecco Penne Rigate)
- ☐ 4 oz Panceta curada italiana o tocino grueso en dados pequeños
- ☐ 2 unidades Chalotas finamente picadas
- ☐ 4.5 oz (tubo entero) Pasta de tomate concentrada doble (Mutti Double Concentrated Tomato Paste)
- ☐ 0.33 taza Vodka neutro de calidad estándar (Tito's o Smirnoff)
- ☐ 0.75 taza Crema espesa para batir (Heavy cream)
- ☐ 1 taza Queso Parmigiano-Reggiano recién rallado
- ☐ 0.5 cucharadita Copos de pimienta roja picante (Peperoncino)
- ☐ 0.25 taza Hojas de albahaca fresca troceadas
- ☐ 1 cucharada Sal kosher (para el agua de la pasta y sazonar)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Pasta de Tomate en Tubo: Mutti Double Concentrated Tomato Paste

Tomates italianos concentrados con dulzor profundo sin regusto metálico de lata. • 📍 Pasillo de salsas de tomate.

Penne Rigate con Molde de Bronce: De Cecco Penne Rigate No. 41

El corte al bronce crea una superficie rugosa que sujeta la salsa vodka a la perfección. • 📍 Pasillo de pastas.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Dorar la Panceta

⌚ 6 min

Pon a hervir una olla grande de agua con la sal kosher. Mientras tanto, en la sartén grande sofríe los dados de panceta a fuego medio durante 6 minutos hasta que queden dorados y crujientes. Retira la panceta con una espumadera y reserva 2 cucharadas de la grasa en la sartén.

✓ Control: Trocitos de panceta crujiente y grasa aromatizada.
- 2

Caramelizar Chalotas y Tomate

⌚ 7 min

Sofríe las chalotas picadas y las hojuelas de chile en la grasa reservada durante 3 minutos. Añade todo el tubo de pasta de tomate y fríelo removiendo constantemente 4 minutos hasta que cambie de rojo brillante a un tono ladrillo oscuro.

✓ Control: Pasta de tomate tostada y fragante.
- 3

Desglasar con Vodka, Añadir Crema y Hervir Penne

⌚ 7 min

Hierve la libra de penne rigate en el agua con sal hasta 1 minuto antes de estar al dente, reservando 1/2 taza de agua de cocción antes de escurrir. Mientras tanto, vierte el vodka en la sartén, raspa el fondo y hierve 2 minutos hasta reducir a la mitad. Baja el fuego, vierte la crema espesa y cocina a fuego suave 5 minutos.

✓ Control: Salsa anaranjada sedosa y penne al dente.
- 4

Mantecatura con Pasta y Queso

⌚ 5 min

Añade los penne escurridos directamente a la salsa con la 1/2 taza de agua de cocción reservada a fuego medio durante 1 a 2 minutos hasta que queden brillantes y al dente. Retira del fuego e incorpora el queso Parmigiano-Reggiano recién rallado, la panceta crujiente y la albahaca fresca troceada.

✓ Control: Penne lustrosos completamente napados.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: ≥165°F (74°C) TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A ≥140°F / 60°C)

Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a ≥140°F (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a ≤40°F (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Salsa naranja rosada brillante y sedosa que llena el interior de cada cilindro de penne, salpicada de trocitos crujientes de panceta.

🔬 POR QUÉ FUNCIONA:

El Papel Científico del Vodka: El etanol del vodka disuelve compuestos de sabor que son solubles en alcohol y no en agua ni grasa, uniendo la acidez del tomate y la grasa de la crema en una emulsión cremosa sin separarse.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

La salsa quedó demasiado ácida o sabe a alcohol crudo: Hierve el vodka a fuego vivo durante 2 minutos completos hasta que se reduzca a la mitad antes de añadir la crema espesa.