

# Receta de Cintas con salsa de La Piara Tapa Negra



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- - 1 lata paté La Piara Tapa Negra.
- - 200 g. de cintas.
- 1/ 2 cebolla pequeña.
- 200 g. de nata.
- , aceite de oliva, sal y pimienta.

**Preparación:**

## Paso 1

Cocer la pasta en agua abundante según recomienda el fabricante. Cortar la cebolla a dados pequeños. En una sartén con una cucharada de aceite pochar la cebolla con una pizca de sal. Cuando la cebolla esté transparente, añadir la nata y calentar un minuto, añadir la lata de paté La Piara Tapa Negra y remover hasta que bien mezclada. Salpimentar al gusto. Escurrir las cintas y repartir en dos platos, echar por encima la salsa caliente.