Receta de Cintas con salsa de La Piara Tapa Negra

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Olguita

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.