



## KOKOTXAS A LA DONOSTIARRA

### Ingredientes

1 k de *kokotxas*  
2 cacillos de aceite  
4 dientes de ajo  
sal  
perejil  
1 cacillo de caldo  
aceite frito

Después de bien limpias y secadas con un paño, se colocan en una cazuela. Para un kilogramo, se echan dos cacillos de buen aceite con unos cuatro dientes de ajo, que se hacen lentamente en una cazuela de barro. Cuando estén fritos los ajos, se sacan y se colocan las *kokotxas* en ella; se

agrega la sal correspondiente, perejil picado y un cacillo de caldo. Se ponen a buen fuego y se remueve bien la cazuela. Se tienen preparados de antemano dos cacitos de aceite frito y, según se va poniendo la salsa espesa, se va añadiendo el aceite frito sin dejar de remover la cazuela. Se advierte que las *kokotxas* se hacen en diez minutos sin dejar de remover.

