

RESTAURANTE BAKARTXO

SALSA DE TOMATE PARA EL COCIDO

- Tomate natural.
- Caldo del cocido.
- Cominos.
- Dos dientes de ajo.

Pelar los tomates y ponerlos a cocer con caldo del cocido, aproximadamente tres cuartos de hora. Una vez cocidos, hacerlos puré y añadir cominos al gusto y los ajos bien machacados, dar un hervor y servir acompañando la verdura y los garbanzos.