



RESTAURANTE TXIKOTE

Morros de Atún

Cocinero: Antonio Ramos Cozas

ASÍ SE HACE

1. Escaldar los Morros y limpiar, hacer el sofrito.
2. Cocer las Manitas.
3. Añadir los Garbanzos y los Morros y cocer un hora.

TIEMPO / DIFICULTAD

2 h / Media

COCINA TRADICIONAL 2014

INGREDIENTES

- Morros de Atún
- Manitas de Cerdo
- Garbanzos
- Verdura para sofrito