**Bahan:**

1. 2 kg Daging Kuda
2. Usus
3. Hati
4. Otak

**Bumbu:**

1. 2 batang sereh
2. 5 cm  laos
3. 250 ml Santan
4. 10 Bawang merah
5. 5 Bawang putih
6. Garam secukupnya
7. 3 buah Daun salam
8. 2 buah Jeruk nipis
9. 3 cm jahe, dan
10. 5cm lengkuas

**Cara Membuat:**

1. Rebus daging kuda, usus, dan hati. Saat merebus masukkan lengkuas, [jahe](http://www.anneahira.com/macam-macam-sayuran.htm), dan salam.
2. Setelah matang, angkat dan tiriskan bahan tersebut setelah ditiriskan potong jeroan kuda menjadi dadu-dadu kecil.
3. Siapkan wajan, kemudian panaskan minyak. Tumis bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan hingga matang dan berbau harum.
4. Masukkan bumbu tersebut ke dalam panci yang berisikan daging serta jeroan daging kuda.
5. Panasakan
6. sampai mendidih kemudian masukan santan. Diamkan beberapa saat
7. setelah benar-benar matang matikan kompor, coto daging kuda pun siap
8. dihidangkan, agar lebih nikmat sajikan coto dengan ketupat.