Lista de ingredientes para la receta Changurro con sabor a Rio

Para el Changurro

- Sal
- Cebolla picada 200 grs.
- Aceite De Oliva 200 Ml.
- Brandy 15 cc
- Poro picado finamente 200 g
- Salsa de los acociles
- Pulpa de cangrejo moro 300 g
- Zanahoria picada 200 grs.

Para el puré de aguacate y su hoja

- Vinagre de manzana 20 cc
- Aceite De Oliva 50 Ml.
- Polvo de hoja de aguacate 2 grs.
- Aguacate 1 Unidad

Para la decoración

- Aceitunas manzanilla verdes
- Acociles cocidos
- Almendras enteras con piel tostadas
- Brotes de amaranto
- Hojitas de huazontle cocidas
- Hojas de menta Cantidad necesaria
- Brotes de cilantro A gusto

Para la salsa de acociles

- Acociles 150 g
- Caldo de poro para aligerar
- Aceite De Oliva 100 Ml.
- Salsa de tomate 100 g
- Cebolla picada 1 Unidad