

# Changurro con sabor a Rio



## Ingredientes

### Para el Changurro

**Sal:**  
**Aceite De Oliva:** 200 Ml.  
**Poro picado finamente:** 200 g  
**Pulpa de cangrejo moro:** 300 g

**Cebolla picada:** 200 grs.  
**Brandy:** 15 cc  
**Salsa de los acociles:**  
**Zanahoria picada:** 200 grs.

### Para el puré de aguacate y su hoja

**Vinagre de manzana:** 20 cc  
**Polvo de hoja de aguacate:** 2 grs.

**Aceite De Oliva:** 50 Ml.  
**Aguacate:** 1 Unidad

### Para la decoración

**Aceitunas manzanilla verdes:**  
**Almendras enteras con piel tostadas:**  
**Hojitas de huazontle cocidas:**  
**Brotos de cilantro:** A gusto

**Acociles cocidos:**  
**Brotos de amaranto:**  
**Hojas de menta:** Cantidad necesaria

### Para la salsa de acociles

**Acociles:** 150 g  
**Caldo de poro para aligerar:**  
**Salsa de tomate:** 100 g

**Aceite De Oliva:** 100 Ml.  
**Cebolla picada:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

## Para la salsa de acociles

- *Dorar* en aceite de oliva la *cebolla* fileteada y el *ajo* en láminas.
- Agregar los acociles y dejar cocinar
- Integrar la salsa de *tomate* y *sazonar* con sal y pimienta.
- Agregar caldo de *poro* y dejar cocinar.
- Licuar y colar la salsa, regresar a cocción, a fuego lento unos minutos más hasta que se acabe de hacer

## Para el changurro

- Confitar en aceite de oliva el *ajo* y la *cebolla* picados finamente
- Agregar la *zanahoria* y el *poro* finamente picados y dejar cocinar hasta dar una textura suave a estos vegetales
- Colar la verdura y reservar el aceite.
- *Dorar* en el aceite reservado el *cangrejo* moro y dejar cocinar
- Agregar un poco de la salsa, las verduras confitadas y dejar cocinar a fuego lento

## Para el puré de aguacate

- Licuar la pulpa del *aguacate* con polvo de hoja de *aguacate*, *vinagre* y aceite de olivo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/changurro-con-sabor-a-rio>