

El Changle

Changle que científicamente es conocido con un nombre largo y complicado como (CLAVARIA CORALLOIDES, RAMARIA FLAVIA, RAMARIA VALDIVIANA)

Tres especies que reciben este nombre común y de aspecto muy similar, que crecen en el piso de los bosques de hualles, (robles jóvenes) y otros árboles del género de los Nothofagus (Raulí, Lengua, Coigüe etc); muy

abundantes al inicio de otoño pero como este año está todo atrasado o loco todavía se ven las personas y sus canastos ofreciendo el changle a \$2.500.



Son tradicionalmente comidos en empanadas, con huevitos, o trocitos de carne y actualmente nuevas combinaciones.



Les dejo aquí dos formas, una encurtida y conservados en aceite de oliva yo los preparo así porque me encantan y también los seco para ocuparlos en otras preparaciones como relleno de pastas y cualquier cosa que uno quiera.

Esta información la aprendí de Manuel Gedda.