

## Churros en las Gastronomías

En **Argentina**, son habituales los churros rellenos de dulce de leche e incluso de crema pastelera y espolvoreados con azúcar. Durante los meses fríos es bastante común que los churros acompañen a una infusión de chocolate con leche. También se vende en puestos callejeros y en las playas.

En **Brasil**, el churro es popularmente vendido por las calles y tiene relleno generalmente de dulce de leche (también puede ser de chocolate).

En **Chile**, generalmente se compran en puestos en la calle (cerca de circos, cerca de la playa; en lugares concurridos) y se espolvorean con azúcar flor (azúcar impalpable). También los hay rellenos con manjar (dulce de leche). Pero los más populares son los primeros, que se consumen calientes, recién hechos y al paso.

En **España**, en partes de Andalucía se comen los tejerings o llamados también ruedas de unos 10 cm de diámetro, que si se piden para llevar se pueden insertar en un junco. En Madrid es costumbre desayunar chocolate con churros, esto es, churros bañados en chocolate caliente. En Sevilla, se les llama calentitos (también se les llamaba masa frita), en Jaén tallos y en Granada tejerings. Sin embargo la palabra "churro" ha terminado desbancando las denominaciones locales.

En **Estados Unidos**, se encuentran en circos, parques de diversiones y otros festivales. Generalmente se venden los de estilo mexicano. En el supermercado, se pueden encontrar cajas con todo lo necesario para prepararlos en casa.

En **Francia** se venden también bajo el nombre de chichi o chuchu.

En **México**, los churros son más gruesos y se les espolvorea canela y se consideran un postre, aunque también se ofrecen simplemente azucarados y son considerados un pan, pues no nada más se ofrecen en churrerías, sino se encuentran en las panaderías. En la gastronomía de México, también se ha incluido los churros, y al igual que en España, el chocolate con churros es disfrutado, en el desayuno, pero también en la merienda; no obstante, pueden ser comidos a cualquier hora. En la capital de México también se llegan a encontrar churros rellenos de mermelada. En Guadalajara, Jalisco, también hay establecimientos que se remontan a muchos años de tradición. Ahí se pueden encontrar también churros rellenos con chocolate y churros rellenos de cajeta.

En el **Perú** los mas populares son los churros rellenos de dulce de leche espolvoreado con azúcar que se expende en churrerías del centro histórico de Lima es habitual que estos se consuman por las tardes acompañando una taza de té o infusión de hierbas.

En **República Dominicana**, los churros se compran en pequeños puestos de la calle o panaderías, y se venden espolvoreados de azúcar o rellenos de algún dulce como mermelada de fresa, dulce de leche, bavarian o nutella.

En **Puerto Rico**, es habitual toparse con un carrito rojo en las plazas donde concurre mucha gente por las tardes, sobre todo en el Viejo San Juan. Su elaboración suele ser a la usanza española.

En **Venezuela**, es muy común encontrar tiendas de comida rápida especiales de churros,

siendo "Churro Manía" una de las más conocidas. Se suelen acompañar muy comunmente con arequipe, así como con canela y azucar, o con chocolate. También se encuentran en algunos lugares lo famosos Churros Rellenos, que son gruesos y rellenos con cremas.

## Recetas



Fuentes:  
[www.susrecetasdecocina.com.ar/receta2981.html](http://www.susrecetasdecocina.com.ar/receta2981.html)  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Churro>