

Como hacer prianguels rojas  
Primero hay que poner una  
olla a fuego lento. Luego hay  
que echarle un Kg de prianguels,  
dos pimientos rojos, veinticuatro  
albóndigas, ochocientos g de pi-  
mienta, once ranas, y un tazón  
antiguo. Después debe remover  
todo con una pata de gato.  
Recién removido tienen que me-  
terlo en la nevera, escribirle  
una nota a tu hijo que diga  
"Cuando me muera saca una  
olla de la nevera y termina  
la receta". Por último se tiene  
que meter al horno setenta y  
siete años. Rodrigo

2017  
CEIP Cascajo