➢ Indica cuál de estos textos es:

cuento	poesía	receta

Canción del pirata (José de Espronceda)

Con diez cañones por banda,
viento en popa a toda vela,
no corta el mar, sino vuela
un velero bergantín;
bajel pirata que llaman,
por su bravura, el Temido,
en todo mar conocido
del uno al otro confín

[ ]

El pirata busca tesoros (Erika Maribel Quispi)

Había una vez un pirata que navegaba por los mares de un país muy lejano. Vivía junto al mar y se llamaba Juan. Juan era listo, alto, flaco y tenía la barba de color negro.

Un día el pirata Juan estaba buscando tesoros, pero no encontró ninguno. Vivió muchas aventuras de isla en isla buscando los tesoros.

Al final encontró uno con ayuda de un arcoíris mágico, ya que le sirvió de guía.

Y colorín colorado, este cuento se ha acabado.

[ ]

Barcos pirata

Ingredientes:

2 papas pequeñas cocidas y en cuadritos
1 pimiento rojo en cuadritos
2 tomates en cuadritos
1/2 libra de jamón cortado en cuadritos
2 cucharadas de aceite
6 panes tipo pirujo
12 rodajas de queso
12 palillos para pinchos
sal y pimienta

Preparación:

1. Con la ayuda de un adulto, calienta el aceite en un sartén amplio y sofríe el chile pimiento y el tomate, agrega las papas y cocina tapado durante 5 minutos. Añade los trocitos de jamón y sazona con sal y pimienta. Cocina durante 2 minutos más y retira del fuego.
2. Corta la parte superior de cada pan como si fuera una tapadera, saca la miga de adentro y rellena con la preparación de jamón.
3. Corta las rodajas de queso por la mitad en diagonal para que te queden en forma de triángulo y pínchalas en los palillos como las velas de los barcos. Finalmente, pincha los palillos en los panes y sirve tus barquitos.

