

# chistes

Van dos muertos en una moto y uno le dice al otro:

- Espera que tengo que coger una cosa – Y coge la lápida.
- ¿Dónde vas con la lápida?
- Es que no quiero salir sin la documentación.



Es una conferencia de chistes que ha mandado el

león hacer y sale el león a contar un chiste y todos se ríen menos la tortuga. Después, sale la cebra y cuenta un chiste malísimo y nadie se ríe pero la tortuga sí, y le dicen todos : “¿Por qué te ríes del chiste de la cebra?” “No me río del chiste de la cebra, es que ahora he cogido el chiste del león. Já Já Já.”

¿Cuándo metió Dios la pata?



En el arca de Noé, porque metió el pato y luego metió la pata.

Va Jaimito y le dice a su padre-¿Papá? ¿el wáter da vueltas?

-No, hijo

-Pues, creo que he hecho pis en en la lavadora.

## RECETA de COLOMBIA – Arroz con pollo y verduras

### Ingredientes. -

2 vasos de arroz	2 paquetes de salchichas
Un pollo o una pechuga grande de pollo	2 tomates
2 zanahorias (cortadas en rodajas)	1 cebolla grande
1/2 Kg de guisantes	2 dientes de ajo
1 pimiento rojo (mediano)	1 pimiento verde (mediano)

### Preparación -

Se mete el pollo en la olla exprés con agua (a cubrirlo), sal y media cebolla pelada pero no picada y se cuece durante 15 minutos. Se mete el arroz, bien lavado, en una olla con 4 vasos del caldo del pollo, echando encima cebolla picadita y 2 cucharadas de aceite y se pone a hervir. Cuando hierve, se destapa hasta que se seque el arroz y se vuelve a tapar bajando el fuego a 1 (mínimo) durante 7 minutos. Mientras está haciéndose se desmenuza el pollo, se cocina las zanahorias y los guisantes y se corta las salchichas en rodajas.

Ahora se prepara el sofrito con la cebolla, el ajo, los pimientos y los tomates bien picaditos, añadiendo un poco de sal. Se hace el sofrito despacito, removiéndolo con frecuencia y luego se añade las salchichas llevándolo a la ebullición. A continuación se añade el pollo y las verduras dejándolo a sofreír un rato. Después se añade el arroz poco a poco, removiéndolo para que se mezcle bien antes de apagarlo. Se echa un poco de tomate frito y se remueve.

Este plato se puede comer tanto frío como caliente y se puede adornar con rodajas de huevo cocido. **¡A disfrutar!**

## ¿En qué se parecen el día del Padre y Semana Santa?

La primera ocasión celebra y reconoce que nuestros padres nos aman **TANTO** que queremos hacerles regalos,..... mientras que la segunda celebra y reconoce que Nuestro Padre en el cielo nos ama **TANTO** que **ÉL** ya nos hizo el regalo de su perdón. Le costó muy caro - la muerte y resurrección de su hijo Jesús, pero tiene un valor excepcional: - una relación íntima con **El**, desde ya y sin fecha de caducidad. **¡Los regalos hay que abrirlos y disfrutar de ellos!**



*¡Disfruta de tu Padre!*

Os presentamos al equipo que ha preparado esta edición, esperando que os haya gustado.



Rebeca  
(dibujos)



Laura  
(entrevista e historia)



Camila  
(receta)



Marta  
(entrevista y chistes)

*Nos despedimos, deseándoos a todos una MUY feliz primavera.*