

Chipá

Luna Monti y Juan Quintero

Intro: RE - LA - SOL - RE
RE - LA
LA - SOL - FA#m - MI - RE

RE LA
Si usted cree que es de amor este chamamé,
LA RE
se equivoca porque la idea esa nunca fue.
RE RE7 SOL
Y de las cosas que a mi me gustan y me hacen feliz
LA SOL FA#m MI7 RE
hoy se me antoja sólo hablar de una, la que cuento aquí

No sé qué piensa señor Ramirez de mi cantar,
tanto dar vueltas y sin ir al grano para comenzar.
Y como veo que usted no lo adivinó hasta acá,
yo se lo cuento es de una receta para hacer chipá

RE7 SOL MI7 LA
Con harina de mandioca una taza más o menos,
FA# Bm MI7 LA
se le agrega sal, pimienta y mucho queso de rallar.
FA# Bm MI7 LA
Júntelo con la ricota, ponga tanta como pueda,
SOL RE LA RE
porque así no se endurece y crujen los chipá.

RE7 SOL MI7 LA
Se le agrega un par de huevos, margarina derretida
como unos 50 gramos suficientes y a amasar.
Queda masa amarilla medio chirle y pegajosa,
pero que si usted la agarra, la puede soltar.

RE LA
Alguna fuente o asadera deberá agarrar,
ponerle aceite, manteca o huevo para despegar.
Con la masa ahora va a formar bolitas toditas igual,
pero tenga en cuenta cuando las coloque que van a leudar.

RE7 SOL MI7 LA
Con el horno a toda marcha ponga ya las asaderas,
con cuidado que no aplaste los riquísimos chipá.
Puede abrir el horno antes de que ya esté cocinado,
porque crecen por el queso y no van a bajar.

RE7

SOL

MI7

LA

Cuando ve que están dorados mejor dicho ya tostados,
y se ve el queso rayado se los puede retirar.
Se los come bien caliente y si es usted inteligente,
en menos que canta un tema sabe hacer chipá.