

La Pupusera - El Salvador

Danza

Traditional

Chor

La pu - pu - ser - a jun-to.al co-mal ha - ce pu - pu-sas de chi - cha-rron, tam-bien de que-so de buen sa

Bom bom bom bom bom bom bombom bom bom bombom bom bom bom bom bom bom bom bom bom bom

6

bor, hay! lo - ro con chi - le y de fri - jol y po-ne siem - pre jun-to.al co - mal, de ca - fe

bom bom bom bom bom bom bom bom bom bom y po-ne siem - pre jun-to.al co - mal, de ca - fe

11

ne - gro un granja - rron, Pu - pu - sas ri - casdel sal - va - dor a dos por cin - co a tres y.a seis.

ne - gro un granja - rron, Bom bom bom bom bom bom bombom bom bom bombom bom bom bom bom

Die Pupusa - Köchin mit der Comal-Pfanne
macht Pupusas mit Fleisch
auch mit Käse schmeckt es gut.
mit Loroco (Gewürz) und Chilibohnen.

und setzt immer mit der Comal-Pfanne
einen grosse Tasse schwarzen Kaffee auf.
Die reichen Purpusas von Salvador
es sind zwei, drei, fünf bis sechs.