



ADMINISTRAR PERFIL



Nombre

Cambiar
imagen

correo@ugr.es

cambiar contraseña

★ Suscríbete a premium ★

Soporte premium

Guardar cambios

Inicio

Recetas

Cursos



Configuración

Notificaciones Push



Preferencias de cuenta

Privacidad y Seguridad

Acerca de la aplicación

Inicio

Recetas

Cursos



AYUDA

¿En qué podemos ayudarte?



Tengo un error en la app

Describe aquí tu problema... |

Enviar

No encuentro algo

Tengo un problema con mi cuenta

Inicio

Recetas

Cursos



SOBRE NOSOTROS



¿Quiénes somos?

Cooking from Home es la idea hecha realidad por un par de estudiantes de la ETSIIT de la UGR con el objetivo de difundir la gastronomía tanto local como internacional a través de recetas y cursos accesibles...



FAQ



Términos y condiciones

Inicio

Recetas

Cursos



**Inspírate, cocina y
saborea momentos
inolvidables con
nuestras recetas
auténticas**



INICIA SESIÓN

NOMBRE

CONTRASEÑA

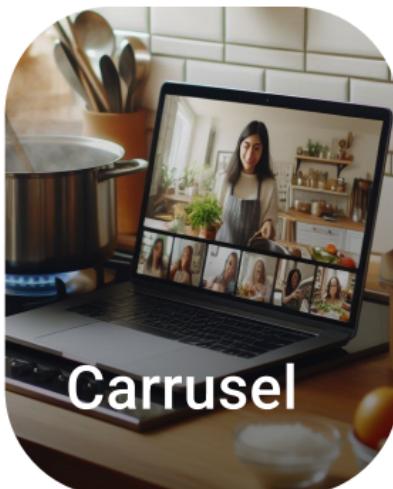
Aceptar

¿No estás registrado?

Regístrate



EXPLORA



Carrusel

Descubre nuevas
recetas y cursos:



Sushi alicantino

hace dos días

Aprende hacer sushi
con arroz a banda...



Cocina árabe

Iníciate a la elaboración de
cuscús..



Inicio

Recetas

Cursos

Nombre

correo@ugr.es



Cuenta

Configuración

Ayuda

Sobre nosotros

Cerrar sesión



REGÍSTRATE

NOMBRE _____

EMAIL _____

CONTRASEÑA _____

REPITE CONTRASEÑA _____

Registrarse

**AVISO: ¿SEGURO QUE QUIERES
CERRAR SESIÓN?**

Cerrar sesión

CANCELAR



CUENTA



Nombre

correo@ugr.es

Administrar perfil

Historial de recetas y cursos

Calificaciones

Inicio

Recetas

Cursos



HISTORIAL DE RECETAS Y CURSOS



Sushi alicantino

hace dos días

Aprende hacer sushi
con arroz a banda...



Descargar



Calificar

Foto
curso

Cocina árabe

hace dos días



Seguir

Descargar

Calificar

Inicio

Recetas

Cursos



CALIFICACIONES



Cocina Árabe



Me ha gustado, lore ipsum, etc,
texto de relleno

Modificar

Borrar

Pasta carbonara



Me ha gustado, lore ipsum, etc,
texto de relleno

Modificar

Borrar

Pizza con Pionono



Inicio

Recetas

Cursos



 Explorar
recetas

 Recetas
guardadas

Últimas recetas publicadas



Sushi alicantino

hace dos días

Aprende hacer sushi
con arroz a banda...



Solomillo a la pimienta

hace tres días

El solomillo es común
comerlo con otras
especias...



Recetas recomendadas



Salami italiano

hace un mes

Buona sera, ¿te gusta
los embutidos
mediterráneos?...



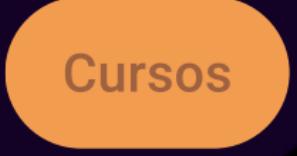
Solomillo a la pimienta

hace tres días



 Inicio

 Recetas

 Cursos



 Explorar
recetas

 Recetas
guardadas

Busca tu receta ideal

Buscar



Usa palabras clave para facilitar la búsqueda...



Tutoriales

⭐ Recetas premium ⭐



Sushi alicantino

hace dos días

Aprende hacer sushi
con arroz a banda...



Salami italiano

hace un mes

Buona sera, ¿te gusta
los embutidos
mediterráneos?...



Inicio

Recetas

Cursos



 Explorar
recetas

 Recetas
guardadas

Tus recetas guardadas



Sushi alicantino

hace dos días

Aprende hacer sushi
con arroz a banda...



Descargar 

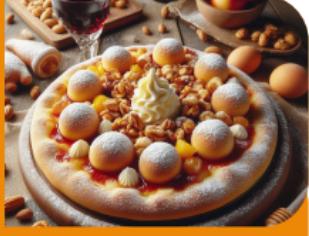
Calificar 



Pizza con Pionono

hace 4 meses

Disfruta de esta nueva
invención granadina...



Descargar 

Calificar 

Inicio

Recetas

Cursos



Sushi alicantino

Ingredientes:

- 250 g de arroz bomba
- 500 ml de caldo de pescado
- 2 dientes de ajo picados
- 1 tomate rallado
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Hebras de azafrán
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 300 g de filete de atún fresco
- 1 aguacate maduro, cortado en tiras
- 1 pepino, cortado en tiras finas
- 4 hojas de alga nori
- Salsa de soja
- Wasabi
- Jengibre encurtido



Instrucciones:

Preparación del arroz a banda:

1. Caldo de pescado: Calienta el caldo de pescado en una cacerola hasta que empiece a hervir. Mantén caliente.
2. Sofrito: En una paella o sartén grande, añade un buen chorro de aceite de oliva virgen extra y sofrié los ajos picados hasta que estén dorados.
3. Añadir tomate: Añade el tomate rallado y cocina hasta que se haya reducido y concentrado.
4. Especias: Incorpora el pimentón dulce y las hebras de azafrán, removiendo bien para que no se quemen.
5. Arroz: Añade el arroz y remueve bien para que se impregne de los sabores.

• • •

GUARDAR



Calificar

Inicio

Recetas

Cursos



Sushi alicantino

Ingredientes:

- 250 g de arroz bomba
- 500 ml de caldo de pescado
- 2 dientes de ajo picados



Califica Sushi alicantino

Puntúa de 1 a 5 estrellas:



Escribe una reseña (opcional):

...

Calificar

Cancelar

Inicio

Recetas

Cursos



 Explorar
cursos

 Mis cursos

Últimos cursos

Foto
curso

Cocina árabe

hace dos
días



Curso de cuscús y té árabe
Nivel principiante

Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipiscing elit, sed
do eiusmod tempor.

[Inicio](#)

[Recetas](#)

[Cursos](#)



 Explorar
cursos

 Mis cursos

Busca tu curso ideal

Buscar



Usa palabras clave para facilitar la búsqueda...

Tipos

⭐ Cursos premium ⭐

Foto
curso

Cocina árabe

Inscríbete

hace dos días



Foto
curso

Rutas alpujarreñas

Inscríbete

hace dos meses

Inicio

Recetas

Cursos

+Tipo1

+Tipo2

+Tipo3

+Tipo4

+Tipo5

+Tipo6



Explorar
cursos



Mis cursos

Terminados

En curso

Foto
curso

Cocina árabe

hace dos días



Seguir

Descargar

Calificar

Foto
curso

Cocina japonesa

hace un mes



Inicio

Recetas

Cursos



Explorar
cursos



Mis cursos

Foto
curso

Cocina árabe

hace dos días

Participa



1. INICIO:

Bienvenido al curso básico de comida árabe etc



2. PRIMER PLATO:

Una vez acabada la introducción ya podemos etcct lore ipsum etc...



3. PLATOS MERIDIANOS

Inicio

Recetas

Cursos



Explorar
cursos



Mis cursos

Foto
curso

Cocina árabe

Participa



Profesor

Hola alumnos



Alumno X

Hola profesor, tengo una duda

Tú

Hola buenas ^^



Chatea por aquí...



Inicio

Recetas

Cursos



Foto
curso

Cocina árabe

hace dos días



Califica Cocina Árabe

Puntúa de 1 a 5 estrellas:



Escribe una reseña (opcional):

...

Calificar

Cancelar

Inicio

Recetas

Cursos