



Se pide crear la siguiente página web con diseño adaptable a la resolución de distintos dispositivos:

- Para PC:

Cocina Conmigo



...



Mi elección particular



Sandwich de salmón

De vez en cuando uno se anima a comprar salmón ahumado pero sucede que después, no tienes muchas ideas de cómo y con qué puedes combinarlo. Aquí te damos una buena idea, el sándwich de salmón, queso y rúcula está delicioso, además de ser muy sano gracias a la variedad de nutrientes que incorpora con sus diferentes ingredientes. Tiene la ventaja de que se prepara muy rápidamente, por lo que es muy cómodo de hacer. ¡Perfecto para toda la familia!

Tortilla de patatas

La tortilla de patatas es una de las más populares comidas españolas, propia de la cocina tradicional. Es un plato ideal para las comidas familiares, o para llevar de picnic, ya que se puede preparar con antelación. La receta tradicional de tortilla de patatas sólo consiste en una sencilla mezcla de huevos, patata, aceite y sal. Ingredientes sencillos que puedes usar para seguir esta receta, paso a paso, y conseguir una deliciosa tortilla.

Patatas Rellenas

¡Patatas rellenas! Un plato económico, sencillo de preparar y versátil, ya que admite infinidad de variedades en su relleno. Desde las clásicas, con carne o beicon y gratinadas con queso, o con pescado y verduras, con sobrasada y miel... En algunas recetas, se cuecen primero las patatas y se vacía la pulpa para mezclarla con los ingredientes, en otras, se asan al horno primero y luego se rellenan.

- Para Tablet:



...



...



- Para Teléfono móvil:



...



...



...



...



Para la realización debes tener en cuenta que:

- La fuente del texto es la del sistema por defecto.
- El color de la fuente es Black.
- Los colores de fondo son: "firebrick", "forestgreen", "gray", "indianred", "lightskyblue", "lime", "mediumseagreen" y "moccasin"

El texto es el siguiente:

- "Cocina conmigo"
- "Mi elección particular"
- "Sándwich de salmón" "De vez en cuando uno se anima a comprar salmón ahumado pero sucede que después, no tienes muchas ideas de cómo y con qué puedes combinarlo. Aquí te damos una buena idea, el sándwich de salmón, queso y rúcula está delicioso, además de ser muy sano gracias a la

variedad de nutrientes que incorpora con sus diferentes ingredientes. Tiene la ventaja de que se prepara muy rápidamente, por lo que es muy cómodo de hacer. ¡Perfecto para toda la familia!”

- “Tortilla de patatas” “La tortilla de patatas es una de las más populares comidas españolas, propia de la cocina tradicional. Es un plato ideal para las comidas familiares, o para llevar de picnic, ya que se puede preparar con antelación. La receta tradicional de tortilla de patatas sólo consiste en una sencilla mezcla de huevos, patata, aceite y sal. Ingredientes sencillos que puedes usar para seguir esta receta, paso a paso, y conseguir una deliciosa tortilla.”
- “Patatas rellenas” “¡Patatas rellenas! Un plato económico, sencillo de preparar y versátil, ya que admite infinidad de variedades en su relleno. Desde las clásicas, con carne o beicon y gratinadas con queso, o con pescado y verduras, con sobrasada y miel... En algunas recetas, se cuecen primero las patatas y se vacía la pulpa para mezclarla con los ingredientes, en otras, se asan al horno primero y luego se rellenan.”