

## EJERCICIOS RECETAS

A partir del archivo “recetas.xml”, crea los correspondientes archivos de transformación XSL para conseguir los siguientes resultados HTML. Utiliza etiquetas coherentes, hojas de estilo...

1. Obtener un documento HTML con una lista con los nombres de las recetas. El HTML llevará un título “Recetas” que se verá en la pestaña del navegador, y un título en el propio documento antes del nombre de las recetas. Cada receta aparecerá en un párrafo independiente.

### Recetas

Raxo o lomo de cerdo a la gallega con patatas o cachelos

Tostas de boletus edulis y cebolla caramelizada

Albóndigas de salmón y langostinos con timbal de patata gallega

Crema de calabaza y curry

Navajas gallegas a la plancha con ajo y perejil

```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?>
<html>
  <head>
    <title>Recetas</title>
  </head>
  <body>
    <h1>Recetas</h1>
    <p>Raxo o lomo de cerdo a la gallega con patatas o cachelos</p>
    <p>Tostas de boletus edulis y cebolla caramelizada</p>
    <p>Albóndigas de salmón y langostinos con timbal de patata gallega</p>
    <p>Crema de calabaza y curry</p>
    <p>Navajas gallegas a la plancha con ajo y perejil</p>
  </body>
</html>
```

2. Sobre el ejercicio anterior, añadir que el título de la receta en el HTML salga en color:

- Verde: para dificultad baja
- Azul: para dificultad media
- Rojo: para dificultad difícil

### Recetas

Raxo o lomo de cerdo a la gallega con patatas o cachelos

Tostas de boletus edulis y cebolla caramelizada

Albóndigas de salmón y langostinos con timbal de patata gallega

Crema de calabaza y curry

Navajas gallegas a la plancha con ajo y perejil

3. Sobre el ejercicio anterior, que las recetas salgan ordenadas por orden alfabético.

## Recetas

Albóndigas de salmón y langostinos con timbal de patata gallega

Crema de calabaza y curry

Navajas gallegas a la plancha con ajo y perejil

Raxo o lomo de cerdo a la gallega con patatas o cachelos

Tostas de boletus edulis y cebolla caramelizada

4. Obtener un documento HTML con el desglose de ingredientes por cada receta, donde se vea un título con el nombre de cada receta y una tabla con sus ingredientes, cantidad y unidad. Fíjate en el HTML de ejemplo como salen los textos, negritas... En la imagen no aparecen todas las recetas.

## Recetas

### Raxo o lomo de cerdo a la gallega con patatas o cachelos

Nombre	Cantidad	Unidad
Cinta de lomo de cerdo fresca	1	kg
Dientes de ajo	6	unidades
Pimentón dulce	1	cuchara
Pimentón picante	1	cuchara
Orégano	1	cuchara
Perejil picado	1	cuchara
Vino blanco	200	ml
Sal fina	4	pizca
Aceite de oliva	200	ml

### Tostas de boletus edulis y cebolla caramelizada

Nombre	Cantidad	Unidad
Boletus Edulis	4	unidades
Cebolla	1	unidades
Pan para hacer tostas	1	unidades
Aceite de oliva virgen	100	ml
Sal maldon	1	pizca
Sal fina	1	pizca
Bicarbonato	3	g

### Albóndigas de salmón y langostinos con timbal de patata gallega

Nombre	Cantidad	Unidad
rodajas de salmón (200 gr cada una)	4	unidades
langostinos frescos	300	g
rebanadas de pan de molde (sin corteza)	2	unidades
huevo	1	unidades
cebolla mediana	1	unidades
diente de ajo grande	1	unidades
pan rallado	150	g
perejil picado y fresco	1	cuchara
harina de trigo	100	g
aceite de oliva virgen extra	150	ml
hojas de laurel y sal (al gusto)	2	unidades
patatas gallegas medianas	6	unidades

5. Sobre el ejercicio anterior, que las recetas salgan ordenadas por orden alfabético, y que los ingredientes en cada tabla salgan también ordenados por el nombre. En la imagen no aparecen todas las recetas.

## Recetas

### Albóndigas de salmón y langostinos con timbal de patata gallega

Nombre	Cantidad	Unidad
aceite de oliva virgen extra	150	ml
cebolla mediana	1	unidades
diente de ajo grande	1	unidades
harina de trigo	100	g
hojas de laurel y sal (al gusto)	2	unidades
huevo	1	unidades
langostinos frescos	300	g
pan rallado	150	g
patatas gallegas medianas	6	unidades
perejil picado y fresco	1	cuchara
rebanadas de pan de molde (sin corteza)	2	unidades
rodajas de salmón (200 gr cada una)	4	unidades

### Crema de calabaza y curry

Nombre	Cantidad	Unidad
aceite de oliva virgen extra	50	ml
agua o caldo de verduras o ave	1	l
calabaza	600	g
cebolla grande	1	unidades
curry en polvo	40	g
nuez moscada en polvo	20	g
patatas gallegas	2	unidades
puerro grande o dos pequeños	1	unidades
zanahorias medianas	5	unidades

### Navajas gallegas a la plancha con ajo y perejil

Nombre	Cantidad	Unidad
aceite de oliva virgen extra	100	ml
colmada de perejil fresco y picado	1	cuchara
dientes de ajo	2	unidades
hojas de laurel	2	unidades
navajas gallegas	1	kg
vaso de vino blanco	1	unidades

6. Para cada receta, una lista ordenada de HTML <ol> con el nombre de las acciones, forzando a que salgan ordenados por el número de orden. Además, también se indicará para cuantas personas está pensada. En la imagen no aparecen todas las recetas.

## Recetas

### Raxo o lomo de cerdo a la gallega con patatas o cachelos

**Pasos:**

1. Limpiar el raxo
2. Cortar carne
3. Aderezar
4. Dejar reposar
5. Calentar aceite
6. Freir carne
7. Preparar patatas
8. Cocer patatas

**Personas:**

4

### Tostas de boletus edulis y cebolla caramelizada

**Pasos:**

1. Caramelizar cebolla
2. Limpiar los Boletus
3. Cortar y sofreír los Boletus
4. Tostar pan
5. Montar las tostas

**Personas:**

4

7. Sobre el ejercicio anterior, aplicar una hoja de estilos **EXTERNA** para que el título de las recetas salga en color rojo.

## Recetas

### Raxo o lomo de cerdo a la gallega con patatas o cachelos

**Pasos:**

1. Limpiar el raxo
2. Cortar carne

8. Recuperar para cada receta cuantos ingredientes tiene, y al final, calcula la media de ingredientes por receta, es decir, el número de ingredientes dividido entre el número de recetas. Puedes usar variables para facilitar las operaciones.

## Ingredientes

Raxo o lomo de cerdo a la gallega con patatas o cachelos: 9

Tostas de boletus edulis y cebolla caramelizada: 7

Albóndigas de salmón y langostinos con timbal de patata gallega: 12

Crema de calabaza y curry: 9

Navajas gallegas a la plancha con ajo y perejil: 6

Media de ingredientes por receta: 8,6