

Exercicio 17: Creación dunha receita con etiquetas de texto

Obxectivo: Crea un cartafol chamado *Exercicio17* e dentro un arquivo HTML que conteña a estrutura básica (head, body, header, main, footer...) cunha receita de cociña utilizando as seguintes etiquetas de texto:

1. Usa <h1> para o título da receita
2. Utiliza <h2> para as seccións "Ingredientes" e "Preparación"
3. Emprega <p> para os parágrafos de texto
4. Crea unha lista non ordenada para os ingredientes
5. Usa unha lista ordenada para os pasos de preparación
6. Aplica para resaltar palabras clave
7. Utiliza para enfatizar certas frases
8. Inclúe un <blockquote> cun consello de cociña
9. Usa <abbr> para unha abreviatura culinaria
10. Emprega
 para separar liñas dentro dun parágrafo

Instrucións adicionais:

- Inclúe polo menos unha ligazón <a> a unha páxina externa con información relacionada
- Usa cun atributo de clase (class="resaltar") para resaltar cantidades nos ingredientes. Engade e enlaza a folla de estilos (style.css) que vén con este exercicio.
- Engade un <footer> con información de copyright usando un <p> e o símbolo ©

Nota: Podes usar a *receita de tortilla de patacas* que ven máis abaixo con este exercicio.

Entrega: Unha vez rematado sube o cartafol *Exercicio17* ao espazo de subida de exercicios no OneDrive de Microsoft Teams

Tortilla de patacas

A tortilla de patacas é un prato icónico da cociña española. É sinxela de preparar e deliciosa.

Ingredientes:

- 6 ovos
- 500g de patacas
- 1 cebola mediana (opcional)
- 200ml de aceite de oliva
- Sal ao gusto

Preparación:

1. Pela e corta as patacas en rodela finas.
2. Pica a cebola finamente.
3. Quenta o aceite nunha tixola e frite as patacas e a cebola a lume medio-baixo ata que estean tenras.
4. Escorre o exceso de aceite e reserva.
5. Bate os ovos nun bol grande e engade sal.
6. Incorpora as patacas e a cebola aos ovos e mestura ben.
7. Quenta un pouco de aceite nunha tixola e verte a mestura.
8. Cociña a lume medio-baixo, movendo a tixola para que non se pegue.
9. Cando estea callada por abaixo, dálle a volta cun prato.
10. Cociña polo outro lado ata que estea dourada.
11. Sirve quente ou a temperatura ambiente.

"O segredo dunha boa tortilla está na paciencia ao cociñar as patacas e en atopar o punto perfecto de callado dos ovos."

A tortilla de patacas é un prato versátil que se pode desfrutar en calquera momento do día. É perfecta para o almorzo, o xantar ou a cena.

Ademais, é ideal para levar de picnic ou como tapa nunha festa.

Para máis información sobre a historia da tortilla de patacas, podes visitar [esta ligazón](#).

En España, é común acompañar a tortilla cunha ensalada e pan. Tamén se adoita servir como tapa nos bares, cortada en pequenas porcións.

Se che gusta experimentar, podes engadir outros ingredientes como pementos, chourizo ou xamón. Algunhas persoas prefiren a tortilla máis zumenta (p.f. ou abreviatura de pouco feita), mentres que outras a prefiren máis feita.

Ejercicio 17: Creación de una receta con etiquetas de texto

Objetivo: Crea una carpeta llamada *Ejercicio17* y dentro un archivo HTML que contenga la estructura básica (head, body, header, main, footer...) con una receta de cocina utilizando las siguientes etiquetas de texto:

1. Usa <h1> para el título de la receta
2. Utiliza <h2> para las secciones "Ingredientes" y "Preparación"
3. Emplea <p> para los párrafos de texto
4. Crea una lista no ordenada para los ingredientes
5. Usa una lista ordenada para los pasos de preparación
6. Aplica para resaltar palabras clave
7. Utiliza para enfatizar ciertas frases
8. Incluye un <blockquote> con un consejo de cocina
9. Usa <abbr> para una abreviatura culinaria
10. Emplea
 para separar líneas dentro de un párrafo

Instrucciones adicionales:

- Incluye al menos un enlace <a> a una página externa con información relacionada
- Usa con un atributo de clase (class="resaltar") para resaltar cantidades en los ingredientes. Añade y enlaza la hoja de estilos (style.css) que viene con este ejercicio.
- Agrega un <footer> con información de copyright usando un <p> y el símbolo ©

Nota: Puedes usar la *receta de tortilla de patatas* que viene más abajo en este ejercicio.

Entrega: Una vez finalizado sube la carpeta *Ejercicio17* al espacio de subida de ejercicios en el OneDrive de Microsoft Teams

Tortilla de patatas

La tortilla de patatas es un plato icónico de la cocina española. Es sencilla de preparar y deliciosa.

Ingredientes:

- 6 huevos
- 500g de patatas
- 1 cebolla mediana (opcional)
- 200ml de aceite de oliva
- Sal al gusto

Preparación:

1. Pela y corta las patatas en rodajas finas.
2. Pica la cebolla finamente.
3. Calienta el aceite en una sartén y fríe las patatas y la cebolla a fuego medio-bajo hasta que estén tiernas.
4. Escurre el exceso de aceite y reserva.
5. Bate los huevos en un bol grande y añade sal.
6. Incorpora las patatas y la cebolla a los huevos y mezcla bien.
7. Calienta un poco de aceite en una sartén y vierte la mezcla.
8. Cocina a fuego medio-bajo, moviendo la sartén para que no se pegue.
9. Cuando esté cuajada por abajo, dale la vuelta con un plato.
10. Cocina por el otro lado hasta que esté dorada.
11. Sirve caliente o a temperatura ambiente.

"El secreto de una buena tortilla está en la paciencia al cocinar las patatas y en encontrar el punto perfecto de cuajado de los huevos."

La tortilla española es un plato versátil que se puede disfrutar en cualquier momento del día. Es perfecta para el desayuno, el almuerzo o la cena.

Además, es ideal para llevar de picnic o como tapa en una fiesta.

Para más información sobre la historia de la tortilla española, puedes visitar [este enlace](#).

En España, es común acompañar la tortilla con una ensalada y pan. También se suele servir como tapa en los bares, cortada en pequeñas porciones.

Si te gusta experimentar, puedes añadir otros ingredientes como pimientos, chorizo o jamón. Algunas personas prefieren la tortilla más jugosa (p.h. o abreviatura de poco hecha), mientras que otras la prefieren más cuajada.