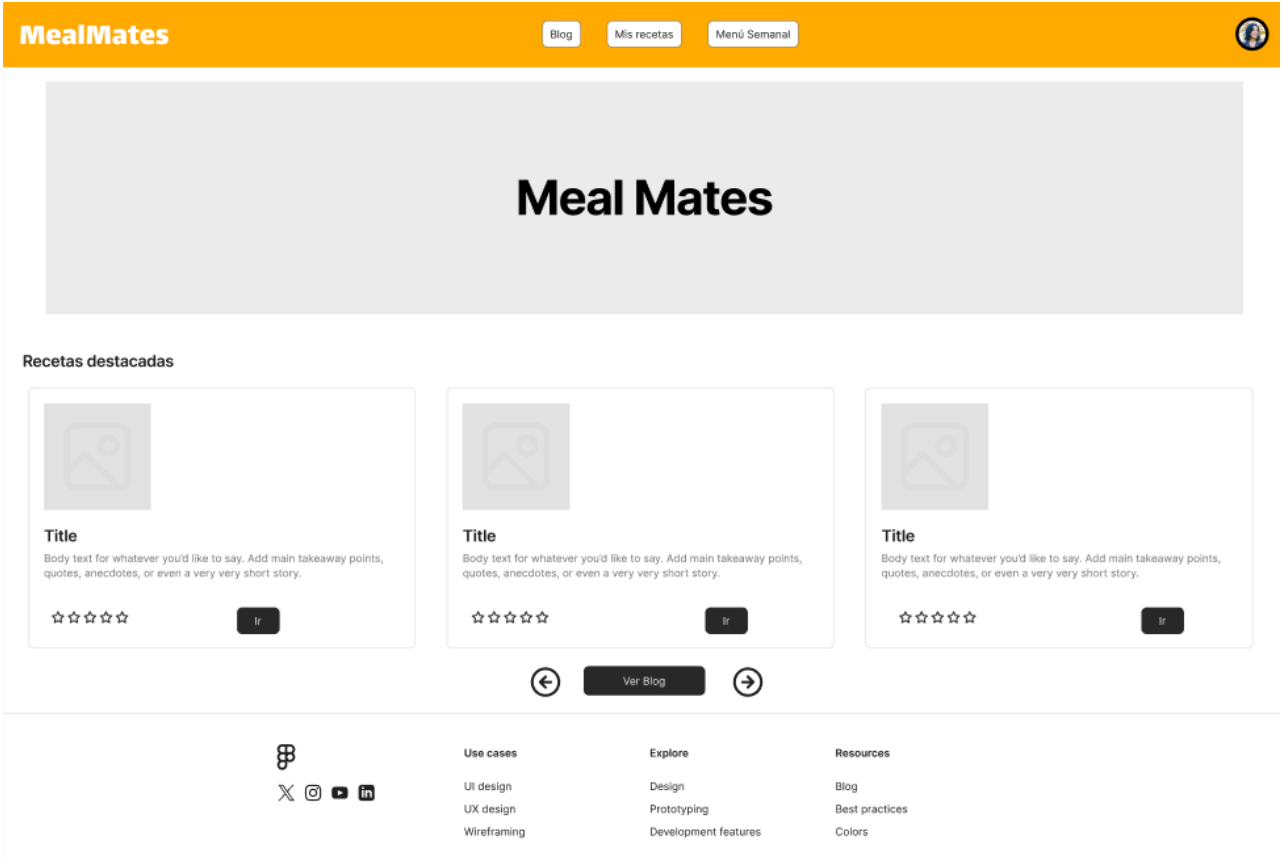


Enlace al tablero de Figma:

<https://www.figma.com/design/oEqmKW17YNEioXpNTv971b/elena-mockup?node-id=0-1&t=DDgr ewNoDn4snOkv-1>

Página de inicio




# Meal Mates

Heading  
Categorías

- ☐ Menu Label 🔗  
Menu description.
- ☐ Menu Label 🔗  
Menu description.
- ☐ Menu Label 🔗  
Menu description.
- ☐ Menu Label 🔗  
Menu description.
- ☐ Menu Label 🔗  
Menu description.
- ☐ Menu Label 🔗  
Menu description.

Recetas de esta categoría




**Title**


Body text for whatever you'd like to say. Add main takeaway points, quotes, anecdotes, or even a very very short story.

Categoría1 Categoría2 Categoría3 Categoría4

☆☆☆☆☆

 Reviewer name  
Date

Button




**Title**


Body text for whatever you'd like to say. Add main takeaway points, quotes, anecdotes, or even a very very short story.

Categoría1 Categoría2 Categoría3 Categoría4

☆☆☆☆☆

 Reviewer name  
Date

Button




**Title**


Body text for whatever you'd like to say. Add main takeaway points, quotes, anecdotes, or even a very very short story.

Categoría1 Categoría2 Categoría3 Categoría4

☆☆☆☆☆

 Reviewer name  
Date

Button




**Title**

Body text for whatever you'd like to say. Add main takeaway points, quotes, anecdotes, or even a very very short story.

Categoría1 Categoría2 Categoría3 Categoría4

☆☆☆☆☆

 Reviewer name  
Date

Button



Use cases

- UI design
- UX design
- Wireframing

Explore

- Design
- Prototyping
- Development features

Resources

- Blog
- Best practices
- Colors

# Inicio de sesión

Email

Contraseña

Iniciar sesión

[¿Olvidaste la contraseña?](#)

# Crear cuenta

Nombre

Email

Contraseña

\*\*\*\*\*

Crear cuenta


# Restaurar contraseña

MealMates

Blog

Mis recetas

Menú Semanal



Email

Cancelar

Restaurar contraseña


# Vista del perfil de usuario


MealMates

Blog

Mis recetas

Menú Semanal





Nombre\_usuario


Descripción

Gestionar cuenta

Seguridad cuenta

Ajustes

Cerrar sesión



Nombre

Nombre\_usuario

Descripción

Descripción

Email

nombre\_usuario@correo.com

Guardar

# Cambiar contraseña

MealMates

Blog

Mis recetas

Menú Semanal

Nombre\_usuario  
Descripción

Gestionar cuenta

Seguridad cuenta

Ajustes

Cerrar sesión

Contraseña actual

Nueva contraseña

Repetir nueva contraseña

Guardar

# Cerrar sesión

MealMates

Blog

Mis recetas

Menú Semanal

Nombre\_usuario  
Descripción

Gestionar cuenta

Seguridad cuenta

Ajustes

Cerrar sesión

Atención

¿Estas seguro de que quieres cerrar sesión?

Cancelar Confirmar

Nombre

Nombre\_usuario

Descripción

Descripción

Email

nombre\_usuario@correo.com

Guardar

# Mis recetas guardadas

MealMates

Blog

Mis recetas

Menú Semanal

Mis recetas

Recetas guardadas

Receta 1

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

Receta 2

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

Receta 3

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

Receta 4

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

Receta 5

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

Receta 6

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

# Mis recetas creadas

MealMates

Blog

Mis recetas

Menú Semanal

Mis recetas

Recetas guardadas

Receta 1

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

Receta 2

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

Receta 3

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

# Crear receta

MealMates

BlogMis recetasMenú Semanal

Nombre

Descripción

Ingredientes

Pasos a seguir

☒ Carne

☐ Pescado

☒ Pasta y arroz

☐ Vegetariano

☐ Otro

Tiempo de cocinado

- min

Costo por plato

- €

Crear receta

MealMates

BlogMis recetasMenú Semanal

Nombre

Tortilla Francesa

Descripción

Receta clásica de la tortilla francesa

Ingredientes

Huevos

Pasos a seguir

Bate 2-3 huevos con sal y pimienta.

Calienta un poco de aceite o mantequilla en una sartén.

Vierte los huevos batidos y deja cocinar a fuego medio.

Cuando cuaje un poco, dobla la tortilla por la mitad.

Cocina hasta que esté dorada y lista. ¡A comer! 🍳

☒ Carne

☐ Pescado

☒ Pasta y arroz

☐ Vegetariano

☐ Otro

Tiempo de cocinado

30-45 min

Costo por plato

3 €

Editar receta

# Visualizar receta

MealMates

Blog

Mis recetas

Menú Semanal

Volver

RECETA 1

★★★★☆

categoria 1, categoria 2, categoria 3

Ingredientes:

Creador

nombre\_usuario

- 2 Papas
- 3 Huevos
- Aceite

⌚

Tiempo de cocinado - 30 min

\$

Precio por plato - 1 €

Descripción:

La tortilla de papas (o tortilla española) es un plato tradicional de la gastronomía española elaborado con huevos, papas y, en ocasiones, cebolla. Se cocina en una sartén hasta que adquiere una textura firme y dorada por fuera, pero jugosa por dentro. Su sabor es suave y delicioso, y se puede disfrutar caliente o fría, como plato principal, acompañamiento o tapa.

Pasos a seguir:

1. Pela y corta 3-4 papas en rodajas finas.
2. Frielas en abundante aceite caliente hasta que estén tiernas.
3. Escurre y mezcla con 4-5 huevos batidos y sal.
4. Vierte la mezcla en una sartén con un poco de aceite.
5. Cocina a fuego medio hasta que cuaje por un lado.
6. Voltea con un plato y cocina el otro lado.
7. Sirve y disfruta. ¡Lista tu tortilla de papas! 🍳👀

# Eliminar receta

MealMates

Blog

Mis recetas

Menú Semanal

Mis recetas

Recetas guardadas

Receta 1

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

Receta 2

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

Receta 3

categoria1, categoria2, categoria3

Ver receta

Atención

¿Estás seguro de que quieres eliminar la Receta 2? No podrás revertir el cambio

Cancelar

Confirmar



Menú semanal vacío

MealMates

Blog

Mis recetas

Menú Semanal

Filtros

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
-------	--------	-----------	--------	---------	--------	---------

Generar receta

Menú semanal generado

MealMates

Blog

Mis recetas

Menú Semanal

Filtros

<div>Lunes</div> <div>Receta 1</div> <div></div> <div>categoria1, categoria2, categoria3</div> <div>Ver receta</div>	<div>Martes</div> <div>Receta 2</div> <div></div> <div>categoria1, categoria2, categoria3</div> <div>Ver receta</div>	<div>Miércoles</div> <div>Receta 3</div> <div></div> <div>categoria1, categoria2, categoria3</div> <div>Ver receta</div>	<div>Jueves</div> <div>Receta 4</div> <div></div> <div>categoria1, categoria2, categoria3</div> <div>Ver receta</div>	<div>Viernes</div> <div>Receta 5</div> <div></div> <div>categoria1, categoria2, categoria3</div> <div>Ver receta</div>	<div>Sábado</div> <div>Receta 6</div> <div></div> <div>categoria1, categoria2, categoria3</div> <div>Ver receta</div>	<div>Domingo</div> <div>Receta 7</div> <div></div> <div>categoria1, categoria2, categoria3</div> <div>Ver receta</div>
--	---	--	---	--	---	--

Generar receta