

# Las Recetas de Silvia - Memoria

En esta memoria, se presenta la funcionalidad de una aplicación para la gestión de recetas de comida.


Para poder acceder al contenido de la aplicación, el usuario debe registrarse previamente. Al registrarse, se le redirigirá directamente a la Home de la aplicación.

The screenshot shows a web browser at localhost:4200/register. The page has a red background. A white card in the center contains the registration form. At the top of the card is a red fork and knife icon, the text 'Las Recetas de Silvia', and the prompt '¡Crea tu cuenta!'. Below this are four input fields: 'Nombre\*' with the value 'Juan García', 'Nombre de usuario\*' with the value 'JuanGar25', 'Contraseña\*' with masked characters, and 'Confirma tu contraseña\*' also with masked characters. Each field has a red icon (person, person, lock, lock) on the right. Below the fields is a blue button with a red person icon and the text '¡Regístrate!'. At the bottom of the card is the text '¿Ya tienes cuenta? ¡inicia sesión!'.

The screenshot shows the home page of the application. The header is red with a white 'x' icon, the text 'Las Recetas de Silvia', a '+ Nueva Receta' link, and a user profile 'JuanGar25' with an edit icon. The main content area has a light red background and displays five recipe cards. Each card has a title, difficulty level, ingredients, description, and preparation time.

Recipe Name	Difficulty	Ingredients	Description	Preparation Time
Tortilla de patatas	Fácil	Huevos, patatas, aceite de oliva, sal	Pelar y cortar las patatas. Freír en abundante aceite. Batir los huevos y mezclar con las patatas. Cuajar en la sartén.	30 min
Salmorejo Cordobés	Fácil	Tomates, ajo, pan, vinagre, aceite de oliva, jamón serrano en tacos, huevo	Lavar los ingredientes y remojar el pan. Triturar todo en un procesador de alimentos. Acompañar con taquitos de jamón serrano y huevo cocido.	30 min
Fabada Asturiana	Normal	Fabón asturiano, compango asturiano, pimentón de La Vera, aceite de oliva	Sofreír el compango con el pimentón en un poco de aceite de oliva. Añadir el fabón -previamente en remojo desde el día anterior-, rehogar y cubrir con agua. Cocinar hasta que el fabón esté tierno.	120 min
Arroz con leche meloso asturiano	Difícil	Arroz especial postres, lt. de leche entera, cáscara de naranja, cáscara de limón, canela en rama, azúcar moreno	Poner en una olla todos los ingredientes excepto el azúcar. Cocinar a fuego suave durante 40 minutos sin que llegue a hervir, removiendo constantemente. Añadir el azúcar y cocinar 5 minutos más. Emplatado y caramenzar por arriba con azúcar moreno con ayuda de un soplete de cocina.	60 min
Revuelto de setas y gambas	Fácil	Huevos, setas, gambas, aceite de oliva, sal	Saltear las gambas y las setas en una sartén con un poco de aceite de oliva. Batir los huevos en un recipiente aparte y después añadir a la sartén. Remover hasta que esté todo integrado y cocinado	10 min

En el caso de usuarios que ya están registrados, para poder acceder a la aplicación deberán iniciar sesión previamente con sus credenciales. Si el inicio de sesión es correcto y el usuario se autentica, se le redirige a la Home.




## Las Recetas de Silvia

Inicia sesión para continuar


Usuario\*

Mary24



Contraseña\*

.....



➔Iniciar Sesión

¿Aún no tienes cuenta? ¡Regístrate!

 Las Recetas de Silvia

+ Nueva Receta

Mary24



**Tortilla de patatas**  
Dificultad: Fácil

**Ingredientes:** Huevos, patatas, aceite de oliva, sal

**Descripción:** Pelar y cortar las patatas. Freír en abundante aceite. Batir los huevos y mezclar con las patatas. Cuajar en la sartén.

**Tiempo de preparación:** 30 min

**Salmorejo Cordobés**  
Dificultad: Fácil

**Ingredientes:** Tomates, ajo, pan, vinagre, aceite de oliva, jamón serrano en tacos, huevo

**Descripción:** Lavar los ingredientes y remojar el pan. Triturar todo en un procesador de alimentos. Acompañar con taquitos de jamón serrano y huevo cocido.

**Tiempo de preparación:** 30 min

**Fabada Asturiana**  
Dificultad: Normal

**Ingredientes:** Fabón asturiano, compango asturiano, pimentón de La Vera, aceite de oliva

**Descripción:** Sofreír el compango con el pimentón en un poco de aceite de oliva. Añadir el fabón -previamente en remojo desde el día anterior-, rehogar y cubrir con agua. Cocinar hasta que el fabón esté tierno.

**Tiempo de preparación:** 120 min

**Arroz con leche meloso asturiano**  
Dificultad: Difícil

**Ingredientes:** Arroz especial postres, l. de leche entera, cáscara de naranja, cáscara de limón, canela en rama, azúcar moreno

**Descripción:** Poner en una olla todos los ingredientes excepto el azúcar. Cocinar a fuego suave durante 40 minutos sin que llegue a hervir, removiendo constantemente. Añadir el azúcar y cocinar 5 minutos más. Emplatar y caramelizar por arriba con azúcar moreno con ayuda de un soplete de cocina.

**Tiempo de preparación:** 60 min

**Revuelto de setas y gambas**  
Dificultad: Fácil

**Ingredientes:** Huevos, setas, gambas, aceite de oliva, sal

**Descripción:** Saltear las gambas y las setas en una sartén con un poco de aceite de oliva. Batir los huevos en un recipiente aparte y después añadir a la sartén. Remover hasta que esté todo integrado y cocinado.

**Tiempo de preparación:** 10 min

Todos los usuarios registrados pueden acceder a todas las recetas, y añadir recetas nuevas.

The image shows a modal form titled "Nueva Receta" (New Recipe) in the center, overlaid on a background of several recipe cards. The form has the following fields:

- Nombre\***: A text input field.
- Ingredientes\***: A text area for listing ingredients.
- Descripción\***: A text area for the recipe description.
- Tiempo de preparación (minutos)\***: A numeric input field with "0" entered.
- Dificultad\***: A dropdown menu.
- Buttons**: "Crear" (Create) and "Cancelar" (Cancel) buttons at the bottom.

The background recipe cards include:

- Tortilla de patatas**: Dificultad: Fácil. Ingredientes: Huevos, patatas, aceite de oliva, sal. Descripción: Pelar y cortar las patatas. Freír en abundante aceite. Batir los huevos y mezclar con las patatas. Cuajar en la sartén. Tiempo de preparación: 30 min.
- Salmorejo Cordobés**: Dificultad: Fácil. Ingredientes: Tomates, vinagre, aceite de oliva, jamón serrano en tacos, huevo. Descripción: Lavar los ingredientes y remojar el pan. Triturar todo en un procesador de alimentos. Acompañar con taquitos de jamón serrano y huevo cocido. Tiempo de preparación: 30 min.
- Fabada Asturiana**: Dificultad: Normal. Ingredientes: Fabón asturiano, compango asturiano, pimentón de La Vera, aceite de oliva. Descripción: Sofreír el compango con el pimentón en un poco de aceite de oliva. Añadir el fabón -previamente en remojo desde el día anterior-, rehogar y cubrir con agua. Cocinar hasta que el fabón esté tierno. Tiempo de preparación: 120 min.
- Arroz con leche meloso asturiano**: Dificultad: Difícil. Ingredientes: Arroz especial postres, leche entera, cáscara de naranja, cáscara de limón, canela en rama, azúcar moreno. Descripción: Poner en una olla todos los ingredientes excepto el azúcar. Cocinar a fuego suave durante 40 minutos sin que llegue a hervir, removiendo constantemente. Añadir el azúcar y cocinar 5 minutos más. Emplatado y caramelizar por arriba con azúcar moreno con ayuda de un soplete de cocina. Tiempo de preparación: 60 min.
- Revuelto de setas y gambas**: Dificultad: Fácil. Ingredientes: Huevos, setas, gambas, aceite de oliva, sal. Descripción: Saltear las gambas y las setas en una sartén con un poco de aceite de oliva. Batir los huevos en un recipiente aparte y después añadir a la sartén. Remover hasta que esté todo integrado y cocinado. Tiempo de preparación: 10 min.

En el caso de la usuaria SilviaAdmin20 -quien desempeña el papel de administradora de la aplicación- no sólo puede ver las recetas y añadir nuevas, sino que también puede editar y eliminar cualquier receta existente.

