

Las Recetas de Silvia - Memoria

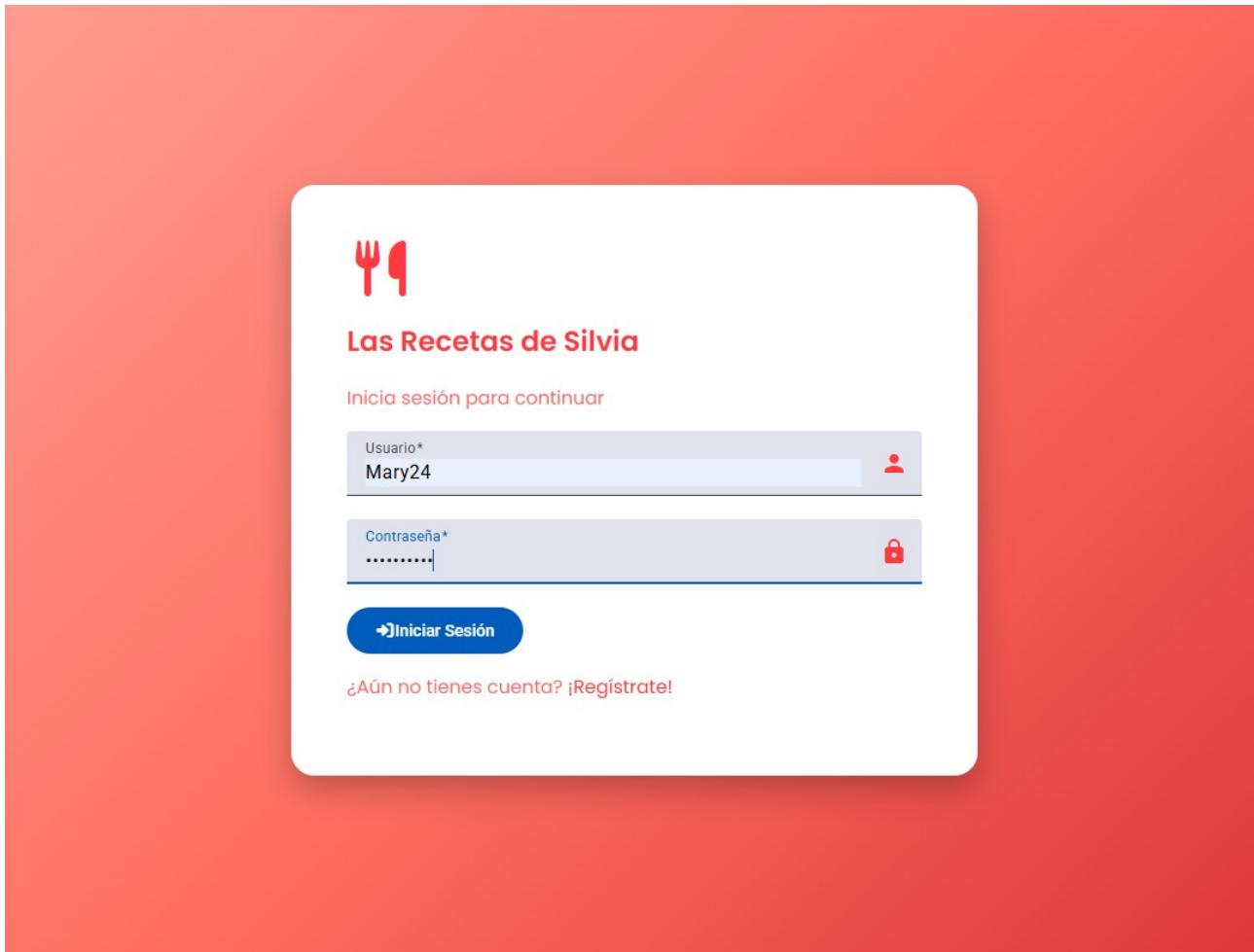
En esta memoria, se presenta la funcionalidad de una aplicación para la gestión de recetas de comida.

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 two pages of the application:

- Registration Page:** A modal window titled "Las Recetas de Silvia" with the sub-instruction "¡Crea tu cuenta!". It contains four input fields: "Nombre*" with value "Juan Garcia" and a user icon; "Nombre de usuario*" with value "JuanGar25" and a user icon; "Contraseña*" with a masked value and a lock icon; and "Confirma tu contraseña*" with a masked value and a lock icon. Below these is a blue button labeled "Regístrate!" with a person icon. At the bottom is a link "¿Ya tienes cuenta? ¡inicia sesión!".
- Home Page:** The main interface with a header "Las Recetas de Silvia". It shows a navigation bar with "Nueva Receta" and "JuanGar25". Below are five recipe cards:
 - Tortilla de patatas**: Dificultad: Fácil. Ingredients: Huevos, patatas, aceite de oliva, sal. Description: Pelear y cortar las patatas. Freir en abundante aceite. Batir los huevos y mezclar con las patatas. Cuarjar en la sartén. Timeo de preparación: 30 min.
 - Salmorejo Cordobés**: Dificultad: Fácil. Ingredients: Tomates, ajo, pan, vinagre, aceite de oliva, jamón serrano en tacos, huevo. Description: Lavar los ingredientes y remojar el pan. Triturar todo en un procesador de alimentos. Acompañar con taquitos de jamón serrano y huevo cocido. Timeo de preparación: 30 min.
 - Fabada Asturiana**: Dificultad: Normal. Ingredients: Fabón asturiano, compango asturiano, pimentón de La Vera, aceite de oliva. Description: Sofreir el compango con el pimentón en un poco de aceite de oliva. Añadir el fabón -previamente en remojo desde el dia anterior-, rehogar y cubrir con agua. Cocinar hasta que el fabón esté tierno. Timeo de preparación: 120 min.
 - Arroz con leche meloso asturiano**: Dificultad: Difícil. Ingredients: Arroz especial postres, litro de leche entera, cáscara de naranja, cáscara de limón, canela en rama, azúcar moreno. Description: 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. Timeo de preparación: 60 min.
 - Revuelto de setas y gambas**: Dificultad: Fácil. Ingredients: Huevo, setas, gambas, aceite de oliva, sal. Description: 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. Timeo de preparación: 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.



A screenshot of the application's home screen, also set against a solid orange background. At the top left is the app's name "Las Recetas de Silvia". On the top right are three small icons: a plus sign for "Nueva Receta", a user profile for "Mary24", and a right-pointing arrow. Below this header are five white rectangular cards, each representing a recipe. From left to right: 1. "Tortilla de patatas": Dificultad: Fácil. Ingredients: Huevos, patatas, aceite de oliva, sal. Description: Pelar y cortar las patatas. Freír en abundante aceite. Batir los huevos y mezclar con las patatas. Cuajar en la sartén. Timeo de preparación: 30 min. 2. "Salmorejo Cordobés": Dificultad: Fácil. Ingredients: Tomates, ajo, pan, vinagre, aceite de oliva, jamón serrano en tacos, huevo. Description: Lavar los ingredientes y remojar el pan. Triturar todo en un procesador de alimentos. Acompañar con trozos de jamón serrano y huevo cocido. Timeo de preparación: 30 min. 3. "Fabada Asturiana": Dificultad: Normal. Ingredients: Fabón asturiano, compango asturiano, pimentón de La Vera, aceite de oliva. Description: Sofreir 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. Timeo de preparación: 120 min. 4. "Arroz con leche meloso asturiano": Dificultad: Difícil. Ingredients: Arroz especial postres, 1L de leche entera, cáscara de naranja, cáscara de limón, canela en rama, azúcar moreno. Description: 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. Timeo de preparación: 60 min. 5. "Revuelto de setas y gambas": Dificultad: Fácil. Ingredients: Huevos, setas, gambas, aceite de oliva, sal. Description: 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. Timeo de preparación: 10 min.

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

The screenshot shows a user interface for managing recipes. In the center, a modal window titled "Nueva Receta" (New Recipe) is open, prompting the user to enter details for a new dish. The fields include "Nombre*" (Name), "Ingredientes*" (Ingredients), "Descripción*" (Description), "Tiempo de preparación (minutos)*" (Preparation time in minutes), and "Dificultad*" (Difficulty). The background displays a list of existing recipes: Tortilla de patatas, Salmorejo Cordobés, Fabada Asturiana, Arroz con leche meloso asturiano, and Revuelto de setas y gambas. Each recipe card provides a brief summary of its ingredients, preparation, and cooking time.

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.

The screenshot shows a list of five recipes available to the administrator SilviaAdmin20. Each recipe is presented in a card format with a red header. The cards are: Tortilla de patatas, Salmorejo Cordobés, Fabada Asturiana, Arroz con leche meloso asturiano, and Revuelto de setas y gambas. Each card includes a brief description of the recipe, its difficulty level, and preparation time. Below each card is a small edit and delete icon.

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: Tomate, vinagre, aceite de oliva, jamón serrano en tacos, huevo
Descripción: Lavar los ingredientes y remojarlos. Triturar todo en un procesador de alimentos. Acompañar con trozos de jamón serrano cocido.
Tiempo de preparación: 10 min

Editar receta

Nombre*

Ingredientes*

Descripción*

Tiempo preparación (minutos)*

Dificultad*

[Cancelar](#) [Guardar cambios](#)

Arroz con leche meloso
Dificultad: Fácil
Ingredientes: Arroz especial, 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 hierva, removiendo constantemente. Añadir el azúcar y cocinar 5 minutos más. 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 después de añadir a la sartén. Remover hasta que esté todo integrado y cocinado
Tiempo de preparación: 10 min

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 trozos de jamón serrano y huevo cocido.
Tiempo de preparación: 30 min

Ingredientes: Pan de asturiano, compango asturiano, pimentón de La Vera, aceite de oliva
Descripción: Sofreír el compango con el pimentón en un poco de aceite de oliva.

Ingredientes: Arroz especial para 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 hierva, removiendo constantemente. Añadir el azúcar y cocinar 5 minutos más. Caramelizar por arriba con azúcar moreno con ayuda de un soplete de cocina.

Tiempo de preparación: 60 min

Eliminar receta
¿Estás seguro de que quieres eliminar la receta de "Tortilla de patatas"?

[Mejor no](#)

[Sí, elimínala](#)