ALGORITMO DE COMO FREIR UN HUEVO

1. Poner el aceite en la sartén
2. Poner la sartén en el fuego
3. Esperar a que se caliente el aceite
4. Echar el huevo en la sartén
5. Tirar las cáscaras a la basura
6. Echarle sal
7. Esperar que el huevo se fría echando aceite por encima para que no quede la yema muy ruda
8. Esquivar el aceite que salpica de la sartén
9. Sacar un plato
10. Sacar el huevo de la sartén con cuidado de no quemarte
11. Poner el huevo en el plato
12. Comerte el huevo