**Algoritmo patatas fritas**

Preparar las ~~patatas~~ ingredientes /utensilios necesarios

* “Es importantes que antes de empezar con las instrucciones del algoritmo en sí dispongamos de todos los elementos de entrada, puesto que todos ellos son necesarios para el correcto funcionamiento del programa y sin alguno de ellos sería imposible llevarlo a cabo. De tal modo podemos desarrollar este paso en los siguientes: “
* Buscar patatas
* Coger patatas
* Colocar patatas encima de la mesa
* Buscar aceite
* Coger aceite
* Colocar aceite encima de la mesa
* Buscar sal
* Coger sal
* Colocar aceite encima de la mesa
* Buscar tabla de cortar
* Coger tabla de cortar
* Colocar tabla de cortar encima de la mesa
* Buscar sartén
* Coger sartén
* Colocar sartén en el fogón

Lavarte las manos

* “Una vez empezado el proceso es necesario añadir un primer paso que consista en lavarte las manos como medida de higiene para no propagar una pandemia mundial que pueda paralizar medio mundo durante semanas, por ejemplo. Esta tarea se puede dividir en varias instrucciones:”
* Ir enfrente del fregadero
* Abrir la maneta hasta que salga agua
* Colocar las manos debajo del agua hasta que estén bien húmedas
* Cerrar la maneta hasta que deje de salir agua

Coger un cuchillo para pelar

* Buscar cuchillo antes de cogerlo

Empezar a pelar patatas

* “Instrucción que se puede desarrollar en muchas otras detallando los pasos de esta:”
* Si cuchillo cogido con la mano no dominante, cambiar cuchillo de mano
* Coger patata con la mano no dominante
* Inclinar el cuchillo sobre la superficie de la patata
* Realizar movimientos circulares alrededor de toda la patata mientras quede piel
* Una vez pelada, colocar patata pelada en la mesa
* Mientras queden patatas sin pelar, repetir el proceso

Cortar las patatas

* “Paso importante antes de empezar a cocinarlas. Se puede dividir en: “
* Coger patata
* Poner patata encima de la tabla de cortar
* Sujetar patata con la mano no dominante
* Coger cuchillo con la mano dominante
* Situar cuchillo en un extremo de la patata
* Calcular a ojo un par de centímetros
* Situar el cuchillo en esa posición
* Hacer fuerza con el cuchillo hacia abajo
* Una vez terminado, coger otra patata mientras queden patatas sin cortar
* Anadir sal a las patas peladas

~~Poner la sartén en el fogón~~

Encender el fugo a media potencia

Verter aceite en la sartén

* Coger aceite
* Inclinar botella de aceite sobre la sartén

Mientras temperatura del aceite no sea la adecuada, esperar

Echar las patatas a la sartén

~~Freír las patatas~~

* “Esta instrucción es un tanto confusa ya que todo el programa trata sobre freír patas, el hecho de cocinar las patatas no se realiza directamente y es consecuencia de otro proceso por lo que lo más correcto sería sustituir la instrucción”

Si color de patatas es dorado, pasar al siguiente paso. Si no, esperar.

Sacar las patatas de la sartén y ponerlas en un plato

* Buscar plato
* Coger plato
* Colocar plato al lado de la sartén
* Buscar espumadera
* Coger espumadera
* Introducir espumadera en la sartén, por debajo de las patatas
* Levantar espumadera y verter las patatas sobre el plato

~~Ponerlas en un plato~~

* Esta instrucción ya esta incluida en la tarea de sacar las patatas