

- 1. Crear un archivo index.html**
- 2. Genera la estructura básica de HTML y darle un titulo a la pagina.**
- 3. Realizar dos recetas de cocina que deben tener:**
 - a. Nombre de la receta**
 - b. Una introducción a la receta**
 - c. Lista desordenada de los ingredientes**
 - d. Lista ordenada de los pasos a seguir**

POTRERO DIGITAL

PROGRAMACION FRONTEND

TAREA N°1

Recetario

Receta de Pastel de Papa

Una receta sencilla y con personalidad propia para empezar el año bien alimentados. El pastel de papas, un clásico de los hogares argentinos, es a la vez un plato muy popular y difícil de conseguir en restaurantes. Nuestro primer programa del año, dedicado a todos los que nos siguen.

Lista de ingredientes

- 1kg. de papas
- 1/2kg. de carne picada de ternera
- 1 cebolla
- 1/2 pimiento morrón
- 2 dientes de ajo
- 1 pastilla de caldo
- ajo en polvo
- pimentón
- 25g. de manteca
- 1 chorrito de leche
- nuez moscada
- aceite
- sal
- pimienta

Pasos de la preparacion

1. Cortar las papas en cubos y ponerlas a hervir con sal.
2. Picar la cebolla, el ajo y el pimiento morrón.
3. Calentar el aceite en una olla o sartén y sofreír la cebolla, el pimiento y los ajos.
4. Cuando la cebolla está transparente, agregar la carne y sofreírla mientras se deshace con una cuchara.
5. Salpimentar, agregar la pastilla de caldo, el ajo en polvo, el pimentón y cocer la carne 15min.
6. Una vez que las patatas estén hervidas, hacer en caliente un puré con la manteca y la leche. Salpimentar.
7. Poner en una fuente para horno una base de puré, agregar por encima la carne (dejar que se entibie un poco) y colocar otra capa de puré. Para distribuirlo, se moja la cuchara con agua fría.
8. Llevar a horno fuerte o gratinador unos 15-20 min. o hasta que la parte de arriba esté crocante.
9. Puede agregarse al relleno de carne un huevo picado, olivas verdes picadas o pasas de uva.

Receta de Flan

Flan Casero, clásico, simple y delicioso. Mostramos paso a paso cómo prepararlo en casa.

Lista de ingredientes

- Leche 1 Lt.
- Huevo 8 u.
- Azúcar 250 Gr.
- Esencia de Vainilla 1 Cda.
- Azúcar 200 Gr. (para el caramelo)

Pasos de la preparacion

1. Colocar el molde sobre la hornalla y agregar de a poco el azúcar.
2. A medida que se funde ir cubriendo con más azúcar hasta completar los 200 Gr.
3. Controlar que el azúcar se funda de manera pareja
4. Para cuando alcance un color caramelo y toda el azúcar este fundida, retirar del fuego y mover el molde con mucho cuidado hasta cubrir todas las paredes con caramelo.
5. Reservar y dejar enfriar.
6. En una olla, calentar el litro de leche junto con la mitad del azúcar. Mezclar para disolver el azúcar y retirar del fuego antes de que llegue a hervir.
7. En un bowl colocar los 8 huevos, la esencia de vainilla y la otra mitad del azúcar. Batir suavemente para desligar los huevos.
8. Incorporar la leche a los huevos.
9. Verter la preparación en el molde, colocar el molde dentro de una fuente para horno y agregar agua caliente. Hornear durante aproximadamente 60 minutos a fuego bajo (160°C).
10. Para saber si está listo, insertar un palillo o cuchillo en centro del flan, si este sale limpio... ya está cocido!
11. Una vez cocido, dejar enfriar y refrigerar por 6 horas antes de desmoldar.