<!DOCTYPE html>

<html>

<head>

<title>Project: Recipe book</title>

<meta charset="utf-8">

<style>

</style>

</head>

<body>

<h1>Carolina's Recipe Book</h1>

<h2>Contents:</h2>

<ol>

<li><a href="#espaguetis">Espaguetis a la carbonara</a></li>

<li><a href="#rissoto">Rissoto</a></li>

</ol>

<h2 id="espaguetis">Espaguetis a la carbonara</h2>

<ul>

<li>Time: 45 min</li>

<li>Serves: 2</li>

</ul>

<table>

<thead>

<tr>

<th>Ingredients</th>

<th>Quantity</th>

</tr>

</thead>

<tbody>

<tr>

<td>Espaguetis,nata,bacon y queso

</td>

<td> 100g de espaguetis,un bote de nata y 2 lonchas de bacon</td>

</tr>

</tbody>

</table>

<h3>Pasos:</h3>

<ol>

<li>Cocer espaguetis 15 min</li>

<li>Refreir bacon</li>

<li>Añadir nata al bacon</li>

<li>Cuando la nate haya espesado añadir los espaguetis </li>

<li>Mover unos 6 min </li>

<li>Añadir el queso y apartar</li>

</ol>

<h2 id="rissoto">Rissoto</h2>

<ul>

<li>Time: 45 min</li>

<li>Serves: 2</li>

</ul>

<table>

<thead>

<tr>

<th>Ingredients</th>

<th>Quantity</th>

</tr>

</thead>

<tbody>

<tr>

<td>Arroz,nata,champiñon y queso

</td>

<td> 3 puñados de arroz,un bote de nata y 4 champiñones</td>

</tr>

</tbody>

</table>

<h3>Pasos:</h3>

<ol>

<li>Cocer arroz 10 min</li>

<li>Refreir champiñones</li>

<li>Añadir nata a los champiñones</li>

<li>Cuando la nate haya espesado añadir arroz </li>

<li>Mover unos 6 min </li>

<li>Añadir el queso y apartar</li>

</ol>

<p><em>Investiga un poco mas: <a href="https://elrisotto.com/5-recetas-de-risotto-para-principiantes/">Rissoto</a></em>

<a href="https://www.recetasdeescandalo.com/espaguetis-a-la-carbonara-con-nata/"> Espaguetis a la carbonara</a>

</p>

</body>

</html>