

Alumno: Andrei García Cuadra

Universidad: Universidad Carlos III de Madrid.

Facultad: Colmenarejo.

Estudios: Ingeniería Informática.

Grupo: 80.

Versión ejercicio: 1.0

Receta tortilla de patatas con cajero

1. Mirar lista de ingredientes en internet, o la tuya por experiencia.
2. Apuntar lista de ingredientes en una nota.
3. Revisar que los ingredientes sean los correctos, comparando con más recetas o con la propia experiencia.
4. Si no son correctos, volver a paso 1.
5. Coger dinero.
6. Si hay suficiente dinero, saltar a paso 10.
7. Ir al cajero.
8. Sacar dinero en el cajero.
9. Si el cajero es incompatible o pretende cobrar comisiones, volver a paso 7 variando cajero.
10. Bajar a la tienda de confianza.
11. Seleccionar ingredientes. Si no hay alguno en la tienda escogida, repetir paso 10 variando tienda.
12. Dirigirse a la caja.
13. Pagar con tarjeta.
14. Si el pago es aceptado, saltar a paso 16.
15. Pagar con efectivo.
16. Si ya van varios intentos de pago fallidos, abandonar tienda y volver a paso 5.
17. Si no se tiene suficiente y volver a paso 13.
18. Llevar la compra a casa.
19. Si se rompe bolsa o huevos por el camino volver a paso 10.
20. Sacar sartén y ponerla al fuego.
21. Si el fuego funciona, saltar a paso 28.
22. Si el fuego no funciona, llamar al servicio técnico y esperar reparación.
23. Ver como arregla el servicio técnico el fuego, y pagar.
24. Si no hay dinero en efectivo, pagar con tarjeta.
25. Si no hay fondos en la tarjeta, pagar al mes siguiente.
26. Si el servicio técnico no permite pagar al mes siguiente, hablar con tranquilidad y hayar una solución con el servicio técnico.
27. Despedir a servicio técnico para continuar con la tortilla.
28. Volver a paso 20.
29. Poner sartén con aceite sobre el fuego.
30. Si no hay aceite, volver a paso 10.
31. Coger patata de la bolsa de la compra.
32. Si se tienen suficientes patatas peladas (5), dejar patata y saltar a paso 41.
33. Si la patata está defectuosa, tirarla a la basura sin contarla y volver a paso 31.

34. Limpiar patata.
35. Pelar patata.
36. Cortar rodaja de la patata.
37. Si la rodaja está defectuosa, tirarla a la basura y volver a paso 36.
38. Dejar rodaja en plato apartado.
39. Si aún se puede cortar en rodajas, volver a paso 36.
40. Si no se puede cortar en más rodajas, volver a paso 31.
41. Coger huevo.
42. Si hay suficientes huevos batidos (5), dejar huevo y saltar a paso 49.
43. Cascarlo en un plato limpio.
44. Tirar cáscara a la basura.
45. Si el huevo está defectuoso, tirarlo a la basura sin contar este huevo y volver a paso 41.
46. Batir huevo.
47. Dejar huevo batido en plato conjunto para todos los huevos batidos.
48. Volver a paso 41.
49. Juntar platos de huevos batidos y patatas rodajadas.
50. Machacar la mezcla.
51. Si a la gente no le gusta la cebolla, saltar a paso 57.
52. Si no hay cebolla, volver a paso 10.
53. Sacar cebolla.
54. Si la cebolla está pocha, volver a paso 53.
55. Sacar tabla y picar cebolla.
56. Agregar cebolla a la mezcla.
57. Verter en la sartén todo el contenido.
58. Esperar unos minutos según la receta y gusto del usuario.
59. Si ya se han dado las vueltas requeridas por la receta, saltar a paso 66.
60. Si se sabe dar la vuelta a lo Arguiñano, ir a paso 61, si no, ir a paso 64.
61. Dar la vuelta a la tortilla en el aire estilo Arguiñano.
62. Si la tortilla se calló o sufrió un accidente durante el proceso, recoger trozos y limpiar.
63. Saltar a paso 65.
64. Dar la vuelta a la tortilla, ayudándose de un plato.
65. Volver a paso 58.
66. Volcar tortilla en un plato.
67. Si se desea adornar, saltar a paso 68, si no, al paso 70.
68. Adornar al gusto y decorar como si de una obra de arte se tratase.
69. Si no gusta el adornamiento, volver al paso 68 con absoluta decepción.
70. Hacer foto a la tortilla y presentar a familiares, amigos e incluso a concursos.
71. Si la tortilla gana concurso, saltar a paso 74.
72. Comer tortilla, disfrutando del tiempo bien invertido.
73. Si la tortilla está mala, decepcionarse y cambiar de receta para la próxima.
74. Si la tortilla está buena, regocijarse en júbilo y decir que la receta es obviamente tuya.