

**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 comprobación de saldo y loop

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 12.
7. Ir al cajero.
8. Introducir tarjeta en el cajero.
9. Si el cajero es incompatible o pretende cobrar comisiones, volver a paso 7 variando cajero.
10. Introducir cantidad a sacar.
11. Si el saldo de la cuenta es insuficiente, volver a paso 10 introduciendo una cantidad menor (y correcta).
12. Bajar a la tienda de confianza.
13. Seleccionar ingredientes. Si no hay alguno en la tienda escogida, repetir paso 12 variando tienda.
14. Dirigirse a la caja.
15. Pagar con tarjeta.
16. Si el pago es aceptado, saltar a paso 20.
17. Pagar con efectivo.
18. Si ya van varios intentos de pago fallidos, abandonar tienda y volver a paso 5.
19. Si no se tiene suficiente y volver a paso 15.
20. Llevar la compra a casa.
21. Si se rompe bolsa o huevos por el camino volver a paso 12.
22. Sacar sartén y ponerla al fuego.
23. Si el fuego funciona, saltar a paso 31.
24. Si el fuego no funciona, llamar al servicio técnico y esperar reparación.
25. Ver como arregla el servicio técnico el fuego, y pagar.
26. Si no hay dinero en efectivo, pagar con tarjeta.
27. Si no hay fondos en la tarjeta, pagar al mes siguiente.
28. Si el servicio técnico no permite pagar al mes siguiente, hablar con tranquilidad y hayar una solución con el servicio técnico.
29. Despedir a servicio técnico para continuar con la tortilla.
30. Volver a paso 22.
31. Poner sartén con aceite sobre el fuego.
32. Si no hay aceite, volver a paso 12.

33. Coger patata de la bolsa de la compra.
34. Si se tienen suficientes patatas peladas (5), dejar patata y saltar a paso 43.
35. Si la patata está defectuosa, tirarla a la basura sin contarla y volver a paso 33.
36. Limpiar patata.
37. Pelar patata.
38. Cortar rodaja de la patata.
39. Si la rodaja está defectuosa, tirarla a la basura y volver a paso 38.
40. Dejar rodaja en plato apartado.
41. Si aún se puede cortar en rodajas, volver a paso 38.
42. Si no se puede cortar en más rodajas, volver a paso 33.
43. Coger huevo.
44. Si hay suficientes huevos batidos (5), dejar huevo y saltar a paso 51.
45. Cascarlo en un plato limpio.
46. Tirar cáscara a la basura.
47. Si el huevo está defectuoso, tirarlo a la basura sin contar este huevo y volver a paso 43.
48. Batir huevo.
49. Dejar huevo batido en plato conjunto para todos los huevos batidos.
50. Volver a paso 43.
51. Juntar platos de huevos batidos y patatas rodajadas.
52. Machacar la mezcla.
53. Si a la gente no le gusta la cebolla, saltar a paso 59.
54. Si no hay cebolla, volver a paso 12.
55. Sacar cebolla.
56. Si la cebolla está pocha, volver a paso 55.
57. Sacar tabla y picar cebolla.
58. Agregar cebolla a la mezcla.
59. Verter en la sartén todo el contenido.
60. Esperar unos minutos según la receta y gusto del usuario.
61. Si ya se han dado las vueltas requeridas por la receta, saltar a paso 68.
62. Si se sabe dar la vuelta a lo Arguiñano, ir a paso 63, si no, ir a paso 66.
63. Dar la vuelta a la tortilla en el aire estilo Arguiñano.
64. Si la tortilla se calló o sufrió un accidente durante el proceso, recoger trozos y limpiar.
65. Saltar a paso 67.
66. Dar la vuelta a la tortilla, ayudándose de un plato.
67. Volver a paso 60.
68. Volcar tortilla en un plato.
69. Si se desea adornar, saltar a paso 70, si no, al paso 72.
70. Adornar al gusto y decorar como si de una obra de arte se tratase.
71. Si no gusta el adornamiento, volver al paso 70 con absoluta decepción.
72. Hacer foto a la tortilla y presentar a familiares, amigos e incluso a concursos.
73. Si la tortilla gana concurso, saltar a paso 76.
74. Comer tortilla, disfrutando del tiempo bien invertido.
75. Si la tortilla está mala, decepcionarse y cambiar de receta para la próxima.
76. Si la tortilla está buena, regocijarse en júbilo y decir que la receta es obviamente tuya.