

Universidad Rafael Landívar  
Facultad de Ingeniería  
Licenciatura en Ingeniería en Informática y Sistemas  
Pensamiento Computacional  
**Docente:** Luis Enrique Aguilar Rojas

## **Pseudocódigo Chilaquiles**

**Estudiante:** Edwin David Santisteban Grajeda  
**Carné:** 1047425

Guatemala 5 de febrero de 2025

Inicio

1. Elaborar salsa roja
  - 1.1. Llenar una olla con agua
  - 1.2. Calentar la olla hasta que el agua burbujee
  - 1.3. Hervir 3 jitomates en la olla por 3 minutos
  - 1.4. Si te gusta el picante
    - Añadir chiles guajillos a la olla
    - Hervir por 2 minutos másSi no
    - Omitir este paso
  - 1.5. Retirar del fuego la olla
  - 1.6. Dejar reposar hasta que estén fría la olla y los ingredientes
  - 1.7. Agregar los ingredientes de la olla y el agua a una licuadora
  - 1.8. Añadir  $\frac{1}{4}$  de cebolla y dos dientes de ajo a la licuadora
  - 1.9. Licuar hasta obtener una salsa
  - 1.10. Colar la salsa
  - 1.11. Calentar una cacerola con aceite
  - 1.12. Verter la salsa sobre la cacerola
  - 1.13. Añadir ramas de epazote y una pizca de sal
  - 1.14. Hervir por 5 minutos
2. Preparar los chilaquiles
  - 2.1. Calentar un sartén con aceite
  - 2.2. Quebrar 2 huevo estrellados en un recipiente hondo
  - 2.3. Si se quiere huevos revueltos
    - Batir con una paleta los huevos del recipiente hondo
    - Añadir los huevos revueltos sobre el sartén
    - Revolver en el sartén por 1 minutoSi no
    - Verter los huevos del recipiente hondo al sartén
    - Cocinar por 2 minutos
  - 2.4. Servir nachos en un plato
  - 2.5. Colocar los huevos sobre los nachos
  - 2.6. Verter la salsa sobre los huevos y los nachos
  - 2.7. Esparcir queso sobre el plato
  - 2.8. Distribuir una cucharada de crema en el platillo
  - 2.9. Si te gusta la cebolla
    - Cortar pequeñas rodajas de cebolla morada
    - Agregar la cebolla sobre el platilloSino
    - Omitir este paso
  - 2.10. Disfrutar de su delicioso platillo

Fin