



La Receta de la Abuela

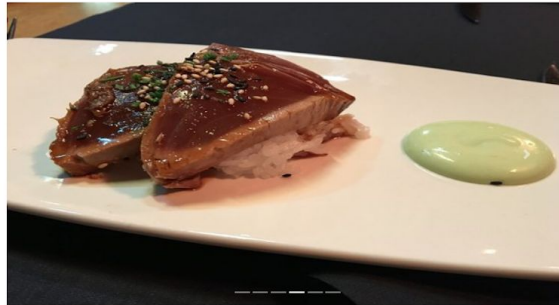
Proyecto creado por:

- Fernando Nieto González
- Nacho Villamil Ramírez
- Tamar Fernández Sánchez

Índice

1. Index	2
2. Recetas	3
3. Login	4
4. Registro	4
5. Perfil	5
6. Añadir receta	5
7. Mis recetas	6
8. Actualizar receta	6
9. Recetas favoritas	7
10. Receta completa	7-8

Index



Carnes



Pescados y Mariscos



Ensaladas y Verduras



Pastas y Pizzas



Sopas y Cremas



Arroces y Cereales



Postres

Somos unos cocineros locos
aficionados a comer bien.
© 2018 La libreta de la abuela. Todos
los derechos reservados.

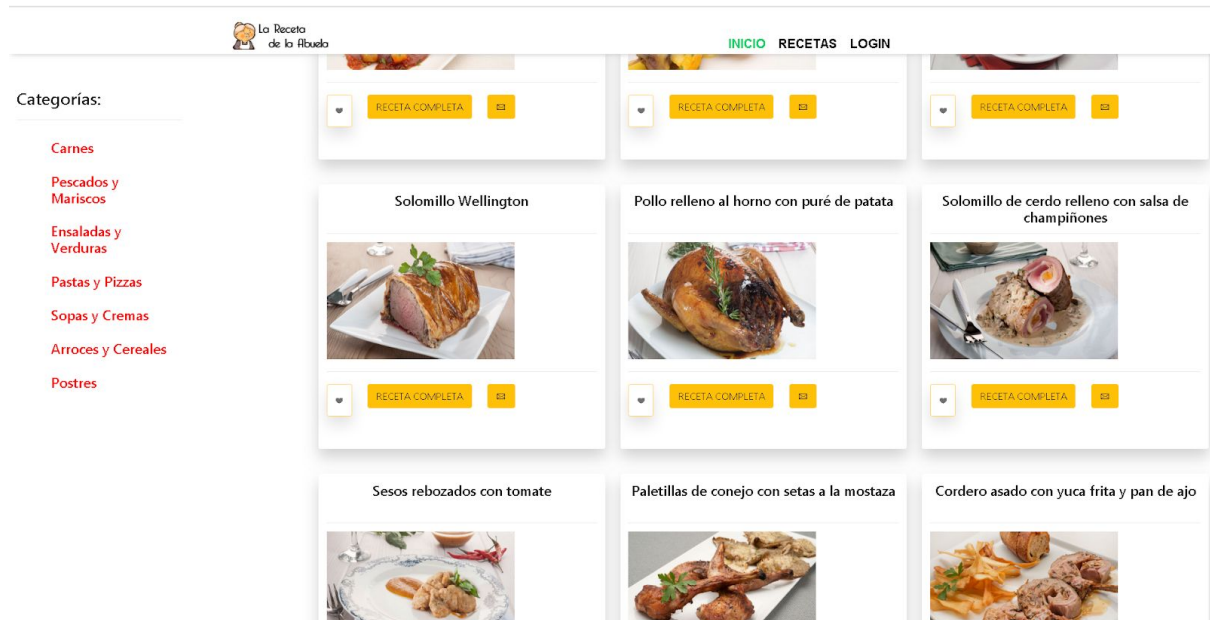
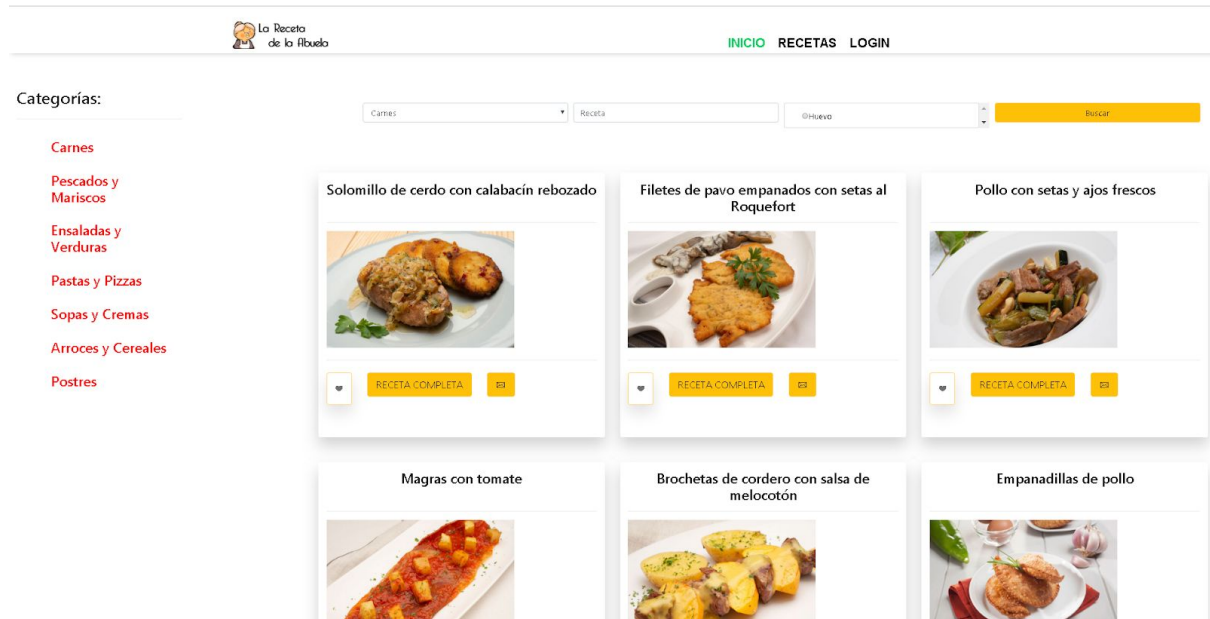
Contacto
Dirección
Calle de Anabel Segura, 11,
28108 Alcobendas, Madrid
email:
lalibretadelaabuela@gmail.com

Teléfono:
123456789

Links
• [Inicio](#)
• [Recetas](#)
• [Login](#)

El index es lo primero que vemos al entrar en La Receta de la Abuela. Hay un carrusel en el que van apareciendo fotos de recetas, y debajo tenemos todas las categorías; en las cuales podemos mirar todas las recetas de cada una de ellas. También podemos ir a la pantalla de login o a la de ver todas las recetas.

Recetas



Esta es la pantalla en la que vemos todas las recetas que han subido los usuarios de la página. Podemos hacer una búsqueda selectiva por categorías, nombre de la receta e ingredientes; además de tener una lista de todas las categorías en la parte izquierda de la página.

También podemos acceder a la pantalla de login y a la de inicio.

Login

INICIA SESIÓN

ENTRAR

REGISTRARSE

Esta es la pantalla de login. Desde aquí los usuarios de nuestra página pueden iniciar su sesión.

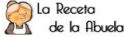
Registro

REGISTRO


REGÍSTRATE

En la pantalla de registro podemos crearnos un nuevo usuario.

Perfil

La Receta de la Abuela

INICIO RECETAS TAM



Tam
tam.fer.san@gmail.com

[Añadir Recetas](#)[Mis Recetas](#)[Recetas Favoritas](#)

Somos unos cocineros locos aficionados a comer bien.

© 2018 La libreta de la abuela. Todos los derechos reservados.

Contacto



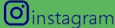

Dirección
Calle de Anabel Segura, 11,
28108 Alcobendas, Madrid

email:
lalibretadelaabuela@gmail.com

Telefono:
123456789

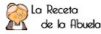
Links

- [Inicio](#)
- [Recetas](#)
- [Login](#)



En el perfil de usuario podemos ver los datos de usuario, añadir recetas nuevas, ver las recetas subidas y las marcadas como favoritas.

Añadir recetas

La Receta de la Abuela

INICIO RECETAS TAM

ANADIR RECETA

Elige la categoría:

Carnes

Ponle el título:

Titulo

Escribe la descripción de la receta:

receta

Elige los ingredientes:

Huevo	Cantidad: 000	Tipo: (eq.)
Patata	Cantidad: 000	Tipo: (eq.)
Cebolla	Cantidad: 000	Tipo: (eq.)
Lechuga	Cantidad: 000	Tipo: (eq.)
Espinacas	Cantidad: 000	Tipo: (eq.)

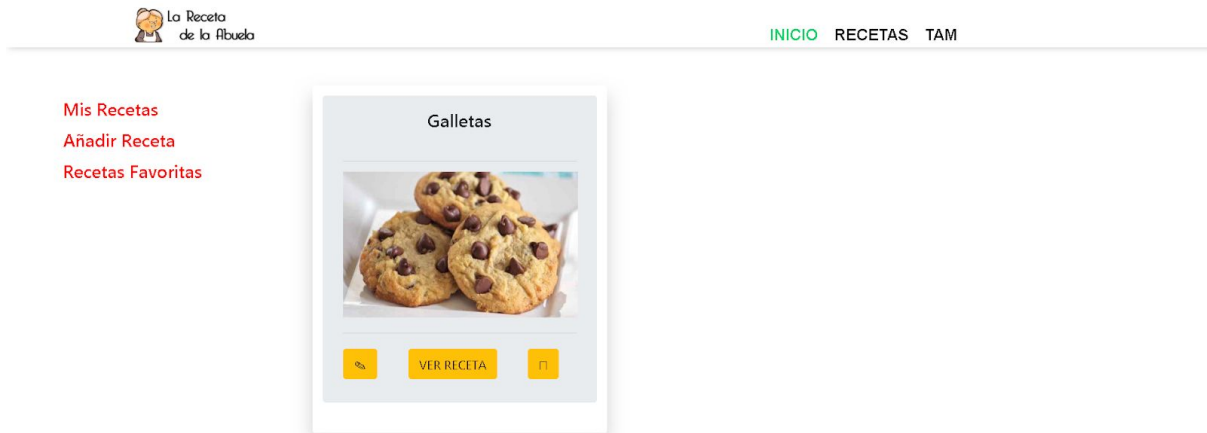
Añade una foto a tu receta:

Seleccionar archivo Ningún archivo seleccionado

Añadir receta

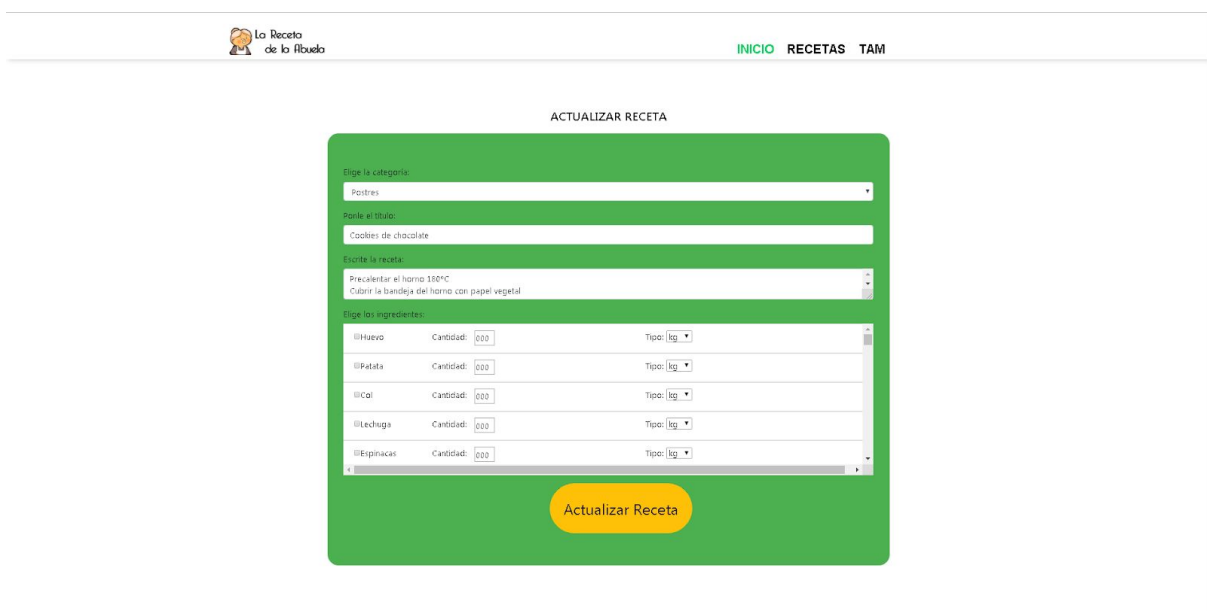
En la pantalla de añadir recetas debemos elegir la categoría de nuestra receta, ponerle un título, una descripción, elegir los ingredientes y añadir una foto.

Mis recetas



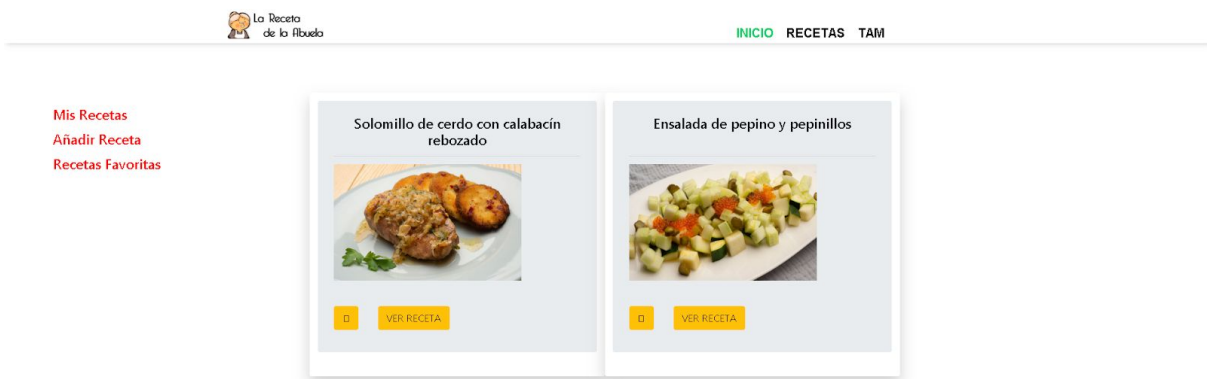
Esta es la pantalla de las recetas subidas por el usuario. Desde aquí el usuario puede acceder a la pantalla de actualizar receta, a la receta completa y también puede borrar la receta.

Actualizar receta



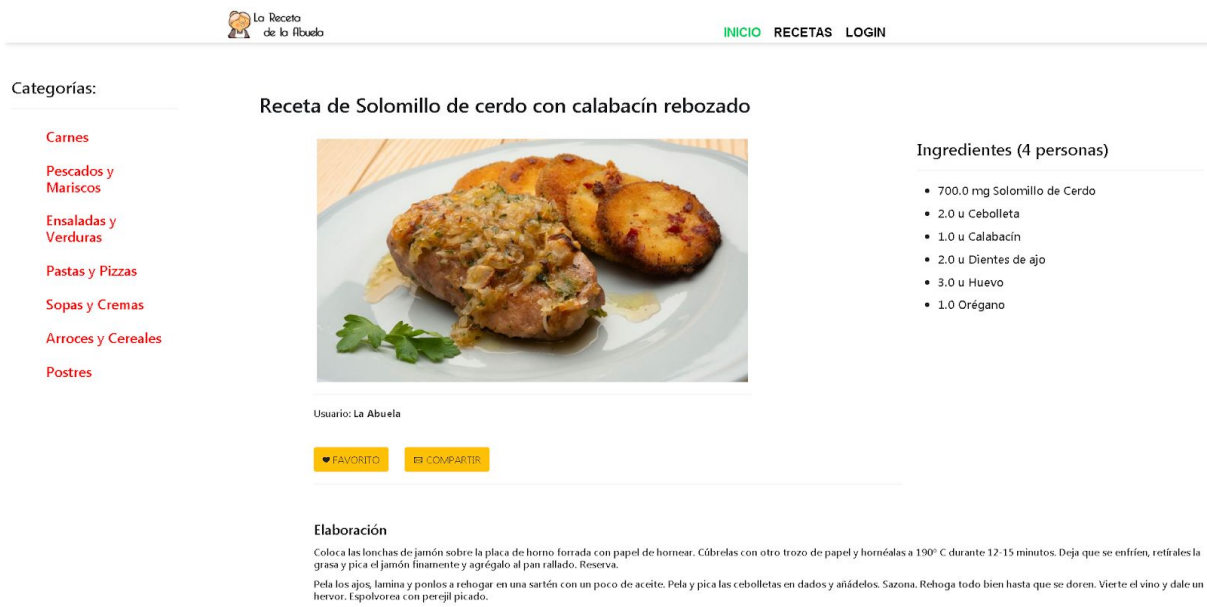
Desde esta pantalla el usuario puede actualizar la receta que elija. Por defecto aparecen los datos actuales de la receta, pudiendo cambiarlos por los que decida el usuario.

Recetas favoritas



El usuario puede marcar como favoritas cualquiera de todas las recetas que haya en la página, y puede acceder a todas sus recetas favoritas desde esta pantalla.

Receta completa



Categorías:

Carnes

Pescados y
Mariscos

Ensaladas y
Verduras

Pastas y Pizzas

Sopas y Cremas

Arroces y Cereales

Postres

Coloca las lonchas de jamón sobre la placa de horno forrada con papel de hornear. Cúbrelas con otro trozo de papel y hornéalas a 190° C durante 12-15 minutos. Deja que se enfríen, retíralas la grasa y pica el jamón finamente y agrégalo al pan rallado. Reserva.

Pela los ajos, lámina y ponlos a rehogar en una sartén con un poco de aceite. Pela y pica las cebolletas en dados y añádelos. Sazona. Rehoga todo bien hasta que se doren. Vierte el vino y dale un hervor. Espolvorea con perejil picado.

Corta los solomillos por la mitad, salpimienta y dóralos en una sartén con un chorrito de aceite. Colócalos en una bandeja apta para horno, añade por encima la cebolleta pochada y hornea la carne a 190° C durante 10 minutos.

Lava el calabacín, córtalo en rodajas y sazónalas. Pásalas por harina, huevo batido y el pan rallado mezclado con el polvo de jamón. Fríelas en una sartén con aceite. Escúrrelas sobre un plato cubierto de papel absorbente.

Sirve el solomillo con las rodajas de calabacín rebozado. Decora con unas hojitas de perejil.

Otras recetas que te pueden interesar

Solomillo de cerdo con calabacín rebozado



Ver Receta

Sesos rebozados con tomate



Ver Receta

Copa de higos



Ver Receta

Esta es la pantalla de receta completa. Aquí el usuario puede ver mejor la foto de la receta, la lista de los ingredientes, con su cantidad y su tipo (g, mg, ml, l, kg, etc..); la descripción de la receta, y unas sugerencias de recetas.