

1 Ejercicio:

Crear una hoja de estilo XSL para el XML de recetas mostrado a continuación.

La salida del XML una vez aplicada dicha hoja XSL debe ser html y debe mostrar en una tabla los títulos de las recetas.

```
<recetas>
  <receta id="AngulasGuipuzcoanas">
    <titulo>Angulas Guipuzcoanas</titulo>
    <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Pescados"/>
    <ingredientes>
      <ingrediente cantidad="1" medida="kilos" nombre="angulas"/>
      <ingrediente cantidad="3" medida="cucharadas" nombre="aceite"/>
      <ingrediente cantidad="2" medida="dientes" nombre="ajo"/>
      <ingrediente cantidad="1" medida="dientes" nombre="guindilla"/>
    </ingredientes>
    <procedimiento>
      Se pone una cazuelita de barro en la chapa del fuego. Se pone al fuego
      una sartén pequeña con 3 cucharadas de aceite y 2 dientes de ajo
      hasta que casi se doren.
      Entonces se le pasa un trapo o servilleta a la cazuela de barro para
      secarle el sudor que se le haya podido formar y daría mal sabor a la
      angulas.
      Se coloca la cazuela al fuego y se vierten en ella el aceite, ajos y algo de
      guindilla y seguidamente las angulas. Se mueven suavemente con un
      tenedor de madera y al minuto, se saca de la cazuela todo el aceite
      posible. Vuelve a ponerse la cazuela al fuego, se vierte media
      cucharada de aguay, después de un minuto, se sirve en
      la misma cazuela, que se colocará sobre la cesta de las angulas o sobre
      un plato.
    </procedimiento>
  </receta>

  <receta id="CaldoSencillo">
    <titulo>Caldo_Sencillo</titulo>
    <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Sopas"/>
    <ingredientes>
      <ingrediente cantidad="1" medida="unidad" nombre="hueso"/>
    </ingredientes>
    <procedimiento> Poner agua a hervir con un hueso de ternera
    </procedimiento>
  </receta>

  <receta id="PescadoHorno">
    <titulo>vbnvb</titulo>
```

```

<general cocina="Española" dificultad="Alta" tipo="Pescados"/>
<ingredientes>
  <ingrediente cantidad="1" medida="unidad" nombre="pescado"/>
</ingredientes>
<procedimiento>
  limpiar el pescado y meter al horno con un poco de aceite y sal
</procedimiento>

</receta>
<receta id="BacalaoDorada">
  <titulo>Bacalao a la dorada</titulo>
  <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Pescados"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="1000" medida="gramos" nombre="Bacalao"/>
    <ingrediente cantidad="50" medida="mililitros" nombre="Aceite"/>
    <ingrediente cantidad="500" medida="gramos" nombre="Patata"/>
  </ingredientes>
  <procedimiento>
    Doramos la patata echamos el bacalao desmigado, y lo dejamos
    reposar....Fin receta
  </procedimiento>

</receta>
<receta id="Pastel_de_natas">
  <titulo>Pastel de natas</titulo>
  <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Postres"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="500" medida="gramos" nombre="Natas"/>
    <ingrediente cantidad="500" medida="gramos" nombre="Azucar"/>
    <ingrediente cantidad="750" medida="gramos" nombre="Harina"/>
  </ingredientes>
  <procedimiento>
    Batir los huevos con el azúcar hasta conseguir que se quede de color
    blanco, echar la harina espolvoreada y una cucharadita de levadura.
    Echar el azúcar y revolver meter al horno durante 45 minutos
  </procedimiento>

</receta>

<receta id="Pimientos_Rellenos_de_morcilla">
  <titulo>Pimientos Rellenos de morcilla</titulo>
  <general cocina="Vasca" dificultad="Media" tipo="Carnes"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="250" medida="gramos"
nombre="pimientos"/>
    <ingrediente cantidad="200" medida="gramos" nombre="morcilla"/>
  </ingredientes>
  <procedimiento>
    Se rellenan los pimientos con morcillas previo paso de eliminación del pellejo,
    una vez rellenos se albardan, y posteriormente se le echa una salsa
    española.....siguiendo la receta tradicional.Gero arte beste bat.
  </procedimiento>

</receta>

```

```
<receta id="Pimientos_Piquillo">
  <titulo>Pimientos Piquillo</titulo>
  <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Verduras"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="500" medida="gramos"
nombre="pimientos"/>
    <ingrediente cantidad="50" medida="mililitros" nombre="aceite"/>
  </ingredientes>
  <procedimiento>
    Se calienta el aceite, y se echan los pimientos, con un poco de sal y un
    poco de azúcar. Se remueven un poco los pimientos, para que engorde
    la salsa.
  </procedimiento>
</receta>

<receta id="Churros">
  <titulo>Churros</titulo>
  <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Postres"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="250" medida="gramos" nombre="harina"/>
    <ingrediente cantidad="250" medida="mililitros" nombre="agua"/>
    <ingrediente cantidad="1" medida="pizca" nombre="sal"/>
  </ingredientes>
  <procedimiento>
    Se hace la masa, mezclando todos los ingredientes, y se deja reposar.
    Se pasa por el filtro para darle el tamaño y la forma de churro que se
    desee.
  </procedimiento>
</receta>

<receta id="rosquillas">
  <titulo>rosquillas</titulo>
  <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Postres"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="250" medida="gramos" nombre="harina"/>
    <ingrediente cantidad="1" medida="pizca" nombre="sal"/>
    <ingrediente cantidad="250" medida="mililitros" nombre="aceite"/>
  </ingredientes>
  <procedimiento>
    Se hace la masa, mezclando todos los ingredientes, y se deja reposar.
    Luego se hacen tiras de masa, y se les da forma de rosquillas.
  </procedimiento>
</receta>

<receta id="Rabo_de_vaca">
  <titulo>Rabo de vaca</titulo>
  <general cocina="Española" dificultad="Baja" tipo="Carnes"/>
  <ingredientes>
```

```
<ingrediente cantidad="2000" medida="gramos" nombre="patatas"/>
<ingrediente cantidad="1000" medida="gramos" nombre="carne"/>
<ingrediente cantidad="1" medida="pizca" nombre="sal"/>
</ingredientes>
<procedimiento>
    Dorar el rabo en una olla, meterlo en .....durante 40 minutos. Añadir
    las patatas, laurel y pimienta.
</procedimiento>

</receta>
<receta id="Tortellini_en_salsa_de_albahaca">
    <titulo>Tortellini en salsa de albahaca</titulo>
    <general cocina="Italiana" dificultad="Baja" tipo="Carnes"/>
    <ingredientes>
        <ingrediente cantidad="50" medida="gramos" nombre="salsa de
albahaca"/>
        <ingrediente cantidad="200" medida="gramos" nombre="pasta"/>
        <ingrediente cantidad="3" medida="pizca" nombre="ajo"/>
    </ingredientes>
    <procedimiento>
        Cocer la pasta con aceite de oliva y una pizca de sal. Una vez cocida la
        pasta, dejamos reposar mientras en una sartén con poco aceite
        echamos la salsa de albahaca y el ajo picado, y cuando salte la salsa se
        echa la pasta, la salsa se pega a la pasta y además le da un sabor
        especial. Rico Rico Rico
    </procedimiento>

</receta>
<receta id="Sapo_a_la_parrilla">
    <titulo>Sapo a la parrilla</titulo>
    <general cocina="Vasca" dificultad="Alta" tipo="Pescados"/>
    <ingredientes>
        <ingrediente cantidad="2000" medida="gramos" nombre="sapo"/>
        <ingrediente cantidad="50" medida="mililitros" nombre="aceite"/>
        <ingrediente cantidad="1" medida="pizca" nombre="sal"/>
    </ingredientes>
    <procedimiento>
        Lo que quieras, poner al fuego carbón vegetal, 2 horas antes.&#13;
        10 minutos cada lado.
    </procedimiento>

</receta>
</recetas>
```

2 Ejercicio:

Crear una hoja de estilo XSL para el XML de recetas mostrado arriba.

La salida del XML una vez aplicada dicha hoja XSL debe ser html y parecerse al siguiente resultado.

Mis Recetas

Titulo	Tipo
Angulas Guipuzcoanas	Vasca
Caldo_Sencillo	Vasca
vbnvb	Española
Bacalao a la dorada	Vasca
Pastel de natas	Vasca
Pimientos Rellenos de morcilla	Vasca
Pimientos Piquillo	Vasca
Churros	Vasca
rosquillas	Vasca
Rabo de vaca	Española
Tortellini en salsa de albahaca	Italiana
Sapo a la parrilla	Vasca

3 Ejercicio:

Crear una hoja de estilo XSL para el XML de recetas mostrado arriba.

La salida del XML una vez aplicada dicha hoja XSL debe ser html, solo mostrar recetas vascas y parecerse al siguiente resultado.

Mis Recetas

Titulo	Tipo
Angulas Guipuzcoanas	Vasca
Caldo_Sencillo	Vasca
Bacalao a la dorada	Vasca
Pastel de natas	Vasca
Pimientos Rellenos de morcilla	Vasca
Pimientos Piquillo	Vasca
Churros	Vasca
rosquillas	Vasca
Sapo a la parrilla	Vasca

4 Ejercicio:

Crear una hoja de estilo XSL para el XML de recetas mostrado arriba.

La salida del XML una vez aplicada dicha hoja XSL debe ser html, mostrando distintos colores en función del tipo de receta (Vasca amarillo, Española azul, Italiana rosa y verde para el resto). Debe parecerse al siguiente resultado.

Mis Recetas

Titulo	Tipo
Angulas Guipuzcoanas	Vasca
Caldo_Sencillo	Vasca
vbnvb	Española
Bacalao a la dorada	Vasca
Pastel de natas	Vasca
Pimientos Rellenos de morcilla	Vasca
Pimientos Piquillo	Vasca
Churros	Vasca
rosquillas	Vasca
Rabo de vaca	Española
Tortellini en salsa de albahaca	Italiana
Sapo a la parrilla	Vasca
Ragout de Ternera	Francesa