<!DOCTYPE html>

<html lang="en">

<head>

<meta charset="UTF-8">

<meta name="Recetascolombianas" content="width=, initial-scale=1.0">

<title>RECETAS COLOMBIANAS</title>

<link rel="stylesheet" href="aperitivos.css"></link>

</head>

<body>

<!--Encabezado-->

<header id="header">

<center><h1>RECETAS COLOMBIANAS</h1></center>

<br>

<br>

<nav><center>

<a href="Recetas.html" style="color:rgb(0, 0, 0); font-family: Cambria, Cochin, Georgia, Times, 'Times New Roman', serif;">INICIO</a>

<a href="Aperitivos.html"style="color:rgb(0, 0, 0); font-family: Cambria, Cochin, Georgia, Times, 'Times New Roman', serif;">APERITIVOS</a>

<a href="Platosprincipales.html"style="color:rgb(0, 0, 0); font-family: Cambria, Cochin, Georgia, Times, 'Times New Roman', serif;">PLATOS PRINCIPALES</a>

<a href="Postres.html" style="color:rgb(0, 0, 0); font-family: Cambria, Cochin, Georgia, Times, 'Times New Roman', serif;">POSTRES</a>

<a href="Contacto.html" style="color:rgb(0, 0, 0); font-family: Cambria, Cochin, Georgia, Times, 'Times New Roman', serif;">CONTACTO</a>

</center></nav>

<!--Fin de encabezado-->

<!--Icono de inicio-->

<a href="#header"><img crc="iconocasa" src="iconocasa.jpg" style="margin: 80px; position: fixed;margin-top: 150px;" width="50px" height="50px"></a><br>

<a href="#header"

style="margin-left: 20px; position: fixed; margin-top: 175px;text-decoration: none;color:rgb(0, 0, 0);"><strong>navegacion de la pagina</strong></a>

<!--Fin de inicio-->

<!--Empanadas-->

<div ID="CENTRARINICIO">

<section>

<br>

<br>

<br>

<center><h3>Empanadas</h3></center>

<br>

<br>

<img src="Img.jpg" alt="Empanadas colombianas" style="margin-left: 550px;" width="250px" height="250px">

<ul>

<li>tazas de harina de maiz </li>

<li>taza de agua</li>

<li>cucharada de sal</li>

<li>Relleno: carne molida, papa, achiote</li>

<li>Aceite para freir</li>

</ul>

<br>

<h3>Instrucciones</h3>

<br>

<ol>

<li>Prepare la maza con harina de maiz, agua y sal.</li>

<li>Estire la masa y corte en circulos.</li>

<li>Rellene la mezcla de carne y papa.</li>

<li>Doble la maza y sellar los bordes.</li>

<li>Freir hasta que esten doradas.</li>

</ol>

</section>

</div>

<!--Buñuelos-->

<div ID="CENTRARINICIO">

<section>

<br>

<br>

<center><h3>Buñuelos</h3></center>

<br>

<br>

<img src="prx.jpg" alt="Buñuelos colombianos" style="margin-left: 550px;" width="250px" height="250px">

<ul>

<li>Queso fresco </li>

<li>Leche</li>

<li>Huevos</li>

<li>Harina de trigo</li>

<li>Aceite</li>

<li>Sal y azucar</li>

<br>

</ul>

<h3>Instrucciones</h3>

<br>

<ol>

<li>Prepare la maza con harina de maiz, agua y sal.</li>

<li>Estire la masa y corte en circulos.</li>

<li>Rellene la mezcla de carne y papa.</li>

<li>Doble la maza y sellar los bordes.</li>

<li>Freir hasta que esten doradas.</li>

</ol>

<!--Papa rellena-->

<div ID="CENTRARINICIO">

<section>

<br>

<center><h3>Papa rellena</h3></center>

<br>

<br>

<img src="paparellena.jpg" alt="Papa rellena" style="margin-left: 550px;" width="250px" height="250px">

<ul>

<br>

<li>Queso fresco </li>

<li>Leche</li>

<li>Huevos</li>

<li>Harina de trigo</li>

<li>Aceite</li>

<li>Sal y azucar</li>

<br>

</ul>

<br>

<h3>Instrucciones</h3>

<br>

<ol>

<li>Prepare la maza con harina de maiz, agua y sal.</li>

<li>Estire la masa y corte en circulos.</li>

<li>Rellene la mezcla de carne y papa.</li>

<li>Doble la maza y sellar los bordes.</li>

<li>Freir hasta que esten doradas.</li>

</ol>

</div>

</section>

<br>

<footer>

@.2024.Recetas.Colombianas.

</footer>

</header>

</body>

</html>

<!DOCTYPE html>

<html lang="en">

<head>

<meta charset="UTF-8">

<meta name="Recetascolombianas" content="width=, initial-scale=1.0">

<title>RECETAS COLOMBIANAS</title>

<link rel="stylesheet" href="aperitivos.css"></link>

</head>

<body>

<!--Encabezado-->

<header id="header">

<center><h1>RECETAS COLOMBIANAS</h1></center>

<br>

<br>

<nav><center>

<a href="Recetas.html" style="color:rgb(0, 0, 0); font-family: Cambria, Cochin, Georgia, Times, 'Times New Roman', serif;">INICIO</a>

<a href="Aperitivos.html"style="color:rgb(0, 0, 0); font-family: Cambria, Cochin, Georgia, Times, 'Times New Roman', serif;">APERITIVOS</a>

<a href="Platosprincipales.html"style="color:rgb(0, 0, 0); font-family: Cambria, Cochin, Georgia, Times, 'Times New Roman', serif;">PLATOS PRINCIPALES</a>

<a href="Postres.html" style="color:rgb(0, 0, 0); font-family: Cambria, Cochin, Georgia, Times, 'Times New Roman', serif;">POSTRES</a>

<a href="Contacto.html" style="color:rgb(0, 0, 0); font-family: Cambria, Cochin, Georgia, Times, 'Times New Roman', serif;">CONTACTO</a>

</center></nav>

<!--Fin de encabezado-->

<!--Icono de inicio-->

<a href="#header"><img crc="iconocasa" src="iconocasa.jpg" style="margin: 80px; position: fixed;margin-top: 150px;" width="50px" height="50px"></a><br>

<a href="#header"

style="margin-left: 20px; position: fixed; margin-top: 175px;text-decoration: none;color:rgb(0, 0, 0);"><strong>navegacion de la pagina</strong></a>

<!--Fin de inicio-->

<!--Empanadas-->

<div ID="CENTRARINICIO">

<section>

<br>

<br>

<br>

<center><h3>Empanadas</h3></center>

<br>

<br>

<img src="Img.jpg" alt="Empanadas colombianas" style="margin-left: 550px;" width="250px" height="250px">

<ul>

<li>tazas de harina de maiz </li>

<li>taza de agua</li>

<li>cucharada de sal</li>

<li>Relleno: carne molida, papa, achiote</li>

<li>Aceite para freir</li>

</ul>

<br>

<h3>Instrucciones</h3>

<br>

<ol>

<li>Prepare la maza con harina de maiz, agua y sal.</li>

<li>Estire la masa y corte en circulos.</li>

<li>Rellene la mezcla de carne y papa.</li>

<li>Doble la maza y sellar los bordes.</li>

<li>Freir hasta que esten doradas.</li>

</ol>

</section>

</div>

<!--Buñuelos-->

<div ID="CENTRARINICIO">

<section>

<br>

<br>

<center><h3>Buñuelos</h3></center>

<br>

<br>

<img src="prx.jpg" alt="Buñuelos colombianos" style="margin-left: 550px;" width="250px" height="250px">

<ul>

<li>Queso fresco </li>

<li>Leche</li>

<li>Huevos</li>

<li>Harina de trigo</li>

<li>Aceite</li>

<li>Sal y azucar</li>

<br>

</ul>

<h3>Instrucciones</h3>

<br>

<ol>

<li>Prepare la maza con harina de maiz, agua y sal.</li>

<li>Estire la masa y corte en circulos.</li>

<li>Rellene la mezcla de carne y papa.</li>

<li>Doble la maza y sellar los bordes.</li>

<li>Freir hasta que esten doradas.</li>

</ol>

<!--Papa rellena-->

<div ID="CENTRARINICIO">

<section>

<br>

<center><h3>Papa rellena</h3></center>

<br>

<br>

<img src="paparellena.jpg" alt="Papa rellena" style="margin-left: 550px;" width="250px" height="250px">

<ul>

<br>

<li>Queso fresco </li>

<li>Leche</li>

<li>Huevos</li>

<li>Harina de trigo</li>

<li>Aceite</li>

<li>Sal y azucar</li>

<br>

</ul>

<br>

<h3>Instrucciones</h3>

<br>

<ol>

<li>Prepare la maza con harina de maiz, agua y sal.</li>

<li>Estire la masa y corte en circulos.</li>

<li>Rellene la mezcla de carne y papa.</li>

<li>Doble la maza y sellar los bordes.</li>

<li>Freir hasta que esten doradas.</li>

</ol>

</div>

</section>

<br>

<footer>

@.2024.Recetas.Colombianas.

</footer>

</header>

</body>

</html>