

```
File Edit Selection View Go Run Terminal Help
gazpacho.html - JavaScript - Visual Studio Code

index.html Settings gazpacho.html JS main.js
D:\Academia_Geek\PROJECTS\projects\Web\Introduccion_a_la_web\Ejercicio5\gazpacho.html html

1 <!DOCTYPE html>
2 <html lang="es">
3
4 <head>
5 <meta charset="utf-8">
6 <title>Gazpacho</title>
7 <link rel="stylesheet" href="styles.css">
8 </head>
9
10 <body>
11 <h1>GAZPACHO</h1>
12 <p>El gazpacho es una sopa fría con ingredientes como el aceite de oliva, vinagre y hortalizas crudas: generalmente
13 <!-- tomates, pepinos, pimientos, cebollas y ajo.</p>
14 <p>Suele servirse fresco en los meses calurosos de verano. Su color varía desde el anaranjado pálido al rojo, según
15 <!-- se empleen tomates más o menos maduros (que aportan un colorante natural denominado licopeno). El origen del
16 <!-- actual gazpacho es incierto, aunque tradicionalmente se le ha considerado un plato del interior de Andalucía,
17 <!-- donde el aceite de oliva y los productos de la huerta son abundantes, y los veranos muy secos y calurosos. Por
18 <!-- esta razón se le conoce comúnmente como gazpacho andaluz. A pesar de ello el origen del gazpacho como plato
19 <!-- "desmigado" es anterior al uso de hortalizas en su elaboración y data de la época del al-Ándalus.</p>
20 <h2>Índice</h2>
21 <ol>
22 <li>El gazpacho andaluz</li>
23 <li>Composición del gazpacho actual</li>
24 <ol>
25 <li>Ingredientes</li>
26 </ol>
27 </ol>
28 <h2>El gazpacho andaluz</h2>
29 <p>El gazpacho denominado andaluz por su popularidad, suele ser definido por algunos autores culinarios como una
30 <!-- mezcla entre sopa y ensalada. En la actualidad se lo emplea como un refresco en la mayoría de las ocasiones, el
31 <!-- cual es servido por regla general en verano. Suele servirse fresco como una bebida/comida de aromas agradables y
32 <!-- reconfortantes. Si bien no está demostrado, hay autores que sospechan su origen en Sevilla. Se denomina andaluz
33 <!-- por haber trascendido así al resto de regiones de España y del mundo, pero en Andalucía se toman gazpachos
34 <!-- blancos (un ejemplo es el gazpacho blanco cordobés) que no contienen tomate, y gazpachos rojos que sí los
35 <!-- tienen. Los gazpachos rojos se elaboran en Andalucía Occidental, los blancos en Málaga, Córdoba y Granada y los
36 <!-- verdes en Sierra Morena y Sierra de Huelva.</p>
37 <h3>Composición del gazpacho actual</h3>
38 <p>El gazpacho dispone de unas características organolépticas peculiares de sabor, aroma y color debido a la
```

```
File Edit Selection View Go Run Terminal Help • gazpacho.html - JavaScript - Visual Studio Code
index.html Settings gazpacho.html JS main.js
D: > Academia_Geek > PROJECTS > projects > Web > Introduccion_a_la_web > Ejercicio5 > gazpacho.html > html
1 <!DOCTYPE html>
2 <html lang="es">
3
4 <head>
5 <<meta charset="utf-8">
6 <<title>Gazpacho</title>
7 <<link rel="stylesheet" href="styles.css">
8 </head>
9
10 <body>
11 <<h1>GAZPACHO</h1>
12 <<p>El gazpacho es una sopa fría con ingredientes como el aceite de oliva, vinagre y hortalizas crudas: generalmente
13 <<<tomates, pepinos, pimientos, cebollas y ajo.</p>
14 <<p>Suele servirse fresco en los meses calurosos de verano. Su color varía desde el anaranjado pálido al rojo, según
15 <<<se empleen tomates más o menos maduros (que aportan un colorante natural denominado licopeno). El origen del
16 <<<actual gazpacho es incierto, aunque tradicionalmente se le ha considerado un plato del interior de Andalucía,
17 <<<donde el aceite de oliva y los productos de la huerta son abundantes, y los veranos muy secos y calurosos. Por
18 <<<esta razón se le conoce comúnmente como gazpacho andaluz. A pesar de ello el origen del gazpacho como plato
19 <<<"desmigado" es anterior al uso de hortalizas en su elaboración y data de la época del al-Ándalus.</p>
20 <<<h2>Índice</h2>
21 <<<ol>
22 <<<<li>El gazpacho andaluz</li>
23 <<<<li>Composición del gazpacho actual</li>
24 <<<<ol>
25 <<<<<li>Ingredientes</li>
26 <<<<</ol>
27 <<<</ol>
28 <<<h2>El gazpacho andaluz</h2>
29 <<p>El gazpacho denominado andaluz por su popularidad, suele ser definido por algunos autores culinarios como una
30 <<<mezcla entre sopa y ensalada. En la actualidad se lo emplea como un refresco en la mayoría de las ocasiones, el
31 <<<cual es servido por regla general en verano. Suele servirse fresco como una bebida/comida de aromas agradables y
32 <<<reconfortantes. Si bien no está demostrado, hay autores que sospechan su origen en Sevilla. Se denomina andaluz
33 <<<por haber trascendido así al resto de regiones de España y del mundo, pero en Andalucía se toman gazpachos
34 <<<blancos (un ejemplo es el gazpacho blanco cordobés) que no contienen tomate, y gazpachos rojos que sí los
35 <<<tienen. Los gazpachos rojos se elaboran en Andalucía Occidental, los blancos en Málaga, Córdoba y Granada y los
36 <<<verdes en Sierra Morena y Sierra de Huelva.</p>
37 <<<h3>Composición del gazpacho actual</h3>
38 <<p>El gazpacho dispone de unas características organolépticas peculiares de sabor, aroma y color debido a la
```