

Instituto Politécnico Nacional

Escuela Superior de Cómputo

Paradigmas de programación

Practica 06 Construcción de clases y objetos

Dada la siguiente receta encontrada en

<https://www.mexicoenmicocina.com/taquitos-dorados-mexicanos-flautas/>

Publicado: Jan 10, 2018 · Modificado: Aug 21, 2018 Por Mely Martinez

Se ha copiado casi al 100 % el contenido de la pagina web, solo se incluye una imagen porque tienen derechos de autor.

Introducción

El nombre de estos taquitos dorados "Flautas", se les ha dado por su parecido al instrumento musical llamado flauta, y porque los puedes sostener con los dedos para comerlos, como se agarra ese instrumento. Bueno, ese es mi punto de vista. En algunas partes de México, estos tacos se elaboran con delgadas tortillas de maíz de forma ovalada y larga, se fríen en aceite y hay quienes lo hacen con manteca (figura 1).



Figura 1. @Copyrigh Tacod dorados mexicanos

Las mejores flautas que he llegado a comer son de Toluca, cuando vivía allí a fines de los '80. Esos taquitos dorados eran largos, gruesos y cocidos en una mezcla de aceite vegetal y manteca de cerdo cubiertos con salsa picante de jalapeño. En México, sobretodo en las ciudades del centro del país, algunas tortillerías venden ese tipo de tortillas grandes y ovaladas para hacer estos tacos tipo flautas. Pero en esta receta vamos a usar tortillas de maíz de tamaño regular.

Las flautas son muy populares entre los niños y son realmente fáciles y sencillas de hacer. Mi madre todavía las hace con un relleno de papa, como cuando yo y mis hermanos vivíamos en casa. Pero ahora los cocina para sus nietos que vienen a la casa de la abuela todos los días a la hora de la comida, después de la escuela.

Los ingredientes

- Tortillas de maíz
- Relleno de su elección carne de res, pollo o papa
- Palillos de dientes

- Aceite vegetal
- Queso "Cotija"
- Crema mexicana o crema fresca

Para el relleno de carne

- Carne de res para deshebrar
- Cebolla
- Dientes de ajo
- Hoja de laurel
- Agua para cubrir la carne.
- Sal al gusto

Para el relleno de pollo:

- Pechuga de Pollo
- Diente de ajo
- Rebanadas de cebolla
- Agua para cubrir el pollo
- Sal al gusto

Para el relleno de papa:

- Papas grandes
- Sal al gusto
- Ingredientes opcionales
- Lechuga o repollo rallado
- Rodajas de tomate
- Cebolla picada
- Rodajas de aguacate
- Cilantro.

La receta

Para el relleno de carne

Cocina la carne en una olla pequeña con la cebolla, el ajo, la hoja de laurel, la sal y el agua. Cocina a fuego lento durante unos 40-45 minutos o hasta que la carne esté cocida y suave. Enfriar y deshebrar la carne.

Para el relleno de pollo:

Coloca el pollo, el ajo, la cebolla, la sal y el agua en una olla, cocina a fuego lento durante 30 minutos aproximadamente o hasta que la pechuga esté Cocida y suave. Deja que se enfríe y deshebre.

Para el relleno de papa:

Pela y corta las papas en cubos grandes, cocina en agua con sal hasta que estén tiernas, no vayas a cocinarlas en exceso. Escurre y macera. Pruébalas en caso de que necesite más sal.

Creando los tacos

- Calienta las tortillas en un comal para que sean más flexibles y fáciles de enrollar. Coloca el relleno de la carne cerca del borde de la tortilla.
- Ruédalas apretándolas, pero no demasiado para evitar exprimir el relleno de la tortilla.
- Asegura la tortilla con un palillo de dientes. Ruede otra tortilla con su relleno y otra vez sostenga el centro con un palillo de dientes. Puedes unirlos en pares como se muestra en la imagen.
- Mientras enrollas los tacos, calienta el aceite en una sartén a fuego alto.
 - Fríe las flautas en el aceite ya caliente, volteándolas una vez hasta que estén doradas y crujientes.
 - Retira y drena el exceso de aceite en toallas de papel.
 - También es una buena idea dejar que se enfríen un poco ya que el relleno estará muy caliente.
- Sirva en un plato y cubra con la salsa de tu elección, crema mexicana y queso. A mi hijo le gustan solo con crema y queso (y ketchup). Yo prefiero comerlas con lechuga, cebolla, tomate, queso y salsa.

A Disfrutar! Y recuerda que no necesitas tus cubiertos para comer estos deliciosos taquitos dorados.

Provecho!
Mely Martínez.

Desarrollo

Bueno este es un ejemplo de nuestra cocina mexicana, recuerde que hay pasos y objetos que no se han incluido en ella, por omisión o por que la autora supone que usted tiene conocimientos culinarios.

Ahora lo que hay que hacer es lo siguiente

1. Encontrar todos los objetos contenidos en la receta.
2. Encontrar los objetos que están de forma implícita (no descritos en la receta).
3. Por cada objeto real usted deberá programar una clase de acuerdo a lo visto en clase, con constructores, destructores y metodos.
4. Para cada clase deberá programar sus atributos.
5. Para cada clase deberá programar sus características (métodos)
6. Para cada clase deberá programar los métodos equals() y toString()
7. Con todo programado recree la receta para servir unos ricos tacos dorados, no olvide poner salsa en su platillo (roja, verde, o de la que acostumbre comer en su casa).
8. No olvide incluir la representación UML de cada clase programada.
9. No utilice el Principio de Jerarquía o concepto de herencia para esta práctica.
10. No existe el objeto **Ingrediente** para este practica.
11. Incluya su clase principal con el nombre correcto.