

## Desafío - Ricomida

---

- Para realizar este desafío debes haber estudiado previamente todo el material disponibilizado correspondiente a la unidad.
- Una vez terminado el desafío, comprime la carpeta y sube el `.zip`

## Instrucciones

---

Aplicando todos los conceptos y herramientas aprendidas, construiremos el sitio web de "Ricomida".

**Sesión Presencial 1:** Crearemos la estructura de la página, es decir el **HTML**, **CSS** e incluiremos **Bootstrap**.

**Sesión Presencial 2:** Construiremos los elementos carousel y tooltips solicitados.

Guíate por la siguiente [maqueta](#).

## Requisitos

- Construir un layout responsivo (Bootstrap - Mobile First)
- Realizar la construcción del **HTML** y **CSS** siguiendo la guía de estilo proporcionada.
- Aprovecha la grilla de Bootstrap.
- Añade un carousel de imágenes al proyecto (como se ve en la maqueta).
- Añade Tooltips en los botones de la página.
- Cuando finalices, comprime la carpeta del proyecto y súbela donde corresponde en el LMS.

Hint: Las imágenes que necesitas utilizar debe ser descargadas del archivo **Apoyo Desafío - Ricomida.zip**

# Guía de estilos

---

## Tipografías:

- Cabin
- Lobster

[Google Fonts](#)

## Weight:

- Cabin Regular (400)
- Cabin Bold (700).
- Lobster Regular (400).

## Colores:

- #373a3C
- #dddddd
- #000 o var(--black)
- #fff o var(--white);
- #dc3545 o var(--danger);

# Requerimientos

---

- Utilizar las fuentes `Lobster` y `Cabin` con sus respectivos pesos, donde correspondan.
- En la etiqueta `<nav>` y en la etiqueta `<footer>` debe existir la clase correspondiente para asignarle el color de fondo `bg-dark`, además de una clase del color de letra.
- Debe existir una sección con la clase `newsletter` donde debe existir la clase correspondiente para asignarle el color de fondo `bg-danger`
- Tienes que utilizar el carousel de Bootstrap con 2 carousel items y cada uno con 4 imágenes en su interior. Éste en tamaños sm, xs debe desaparecer.
- Debe existir un botón "Enviar por correo" con un tooltip aplicado.
- En la clase `newsletter` debe existir un elemento `span` con "Ricomida" en su interior para aplicar la tipografía lobster.

Ricomida

[Inicio](#)[Recetas](#)[Noticias](#)[Contacto](#)

# PIZZA AL ESTILO CHICAGO CON ESPINACAS Y CHAMPIÑONES

110 MIN / 6 A 8 PORCIONES

[Enviar por correo](#)[Añadir a favoritos](#)[Agregar esta receta a tus favoritos](#)

[Pasadita para enviar a tu correo](#)

INGREDIENTES

Massa

20 gr de levadura seca instantánea

1 cucharadita de azúcar

500 ml agua tibia

100 ml aceite vegetal

4 cucharadas de aceite de oliva

65 gr harina de maíz fina (chuchoca)

2 cucharaditas de sal

625 gr harina

Salsa

5 cucharadas de aceite de oliva

1/2 cebolla picada en cubos finos

2 cucharaditas de sal

3 cucharadas de Orégano Gourmet

1 1/2 cucharadas de Albahaca Gourmet

2 tazo de tomates en cubos al natural

2 cucharaditas de azúcar

Relleno

1/2 cebolla, en cubos

PREPARACIÓN

1. Para la masa, disolver la levadura y el azúcar en agua tibia en un bol grande. Dejar reposar 2 minutos. Agregar el aceite, la harina de maíz, sal y 400gr de harina. Mezclar bien. Amasar y agregar el resto de harina, la cantidad necesaria para tener una masa blanda. Poner en el mesón y amasar por 5 minutos o hasta tener una masa lisa y elástica (agregar harina en el mesón a medida que se va amasando para que la masa no se pegue). Poner la masa en un bol aceitado, tapar con un paño de cocina limpio y dejar reposar hasta que la masa duplique su volumen (leudas). Golpear la masa para que baje y luego dejar leudar por 40 minutos adicionales.

2. Mientras tanto preparar la salsa: Calentar 4 cucharadas de aceite en una olla a fuego medio. Agregar la cebolla, Orégano Gourmet, Albahaca Gourmet, sal y cocinar hasta que la cebolla esté dorada. Agregar el ajo y cocinar por 30 segundos. Agregar los tomates junto al jugo del tarro, a la mezcla de cebolla. Agregar el azúcar y cocinar hasta que la mezcla se haya reducido y espesado, como 30 minutos. Sazonar con sal y pimienta a gusto. Reservar.

3. Relleno: Cocinar las chalotas en el aceite de oliva hasta que estén transparentes. Agregar los champiñones y las espinacas, cocinar hasta que estén cocidos y se haya evaporado todo el líquido que hayan votado los vegetales. Reservar.

4. Calentar el horno a 220C.

5. Una vez que la masa haya reposado, dividirla en dos bolas. Estirar cada masa para cubrir dos moldes (desmontables) de 26 cm, hacer un borde de 5 cm con la masa. Dividir el relleno entre las dos pizza, tapar con el queso mozzarella, luego terminar con la salsa de tomates y finalmente espolvorear el queso rallado.

6. Hornear por 35 a 40 minutos o hasta que el relleno esté caliente y la base esté esponjosa y dorada. Esperar unos minutos antes de desmoldar.

RECETAS RELACIONADAS

Plus exiam elementum dignisim class dielend justo, ut nunc magnis est vulputate metra, blandit erat luctus

Consequ fermentum dignissim rhoncus elementum ac nisi, proin phasellus lectus vel fructus mollis, tunc scelerisque nulla ornare consequat.

Cubilia elementum posuere arcu rhoncus negotis lectus, diam aliquam laoreet ac dielend massa, vivam auctor nequepis mattis dapibus.

SUSCRÍBETE EN NUESTRO NEWSLETTER

y obtén las mejores recetas que tenemos en Ricomida

Empezar

Ricomida

## Vista mobile

---



## PIZZA AL ESTILO CHICAGO CON ESPINACAS Y CHAMPIÑONES

110 MIN / 6 A 8 PORCIONES

Enviar por correo

Añadir a favoritos

### INGREDIENTES

#### Masa

20 gr de levadura seca instantánea  
1 cucharadita de azúcar  
500 ml agua tibia  
100 ml aceite vegetal  
4 cucharadas de aceite de oliva  
65 gr harina de maíz fina (chuchoca)  
2 cucharaditas de sal  
625 gr harina  
Salsa

5 cucharadas de aceite de oliva  
½ cebolla picada en cubos finos  
2 cucharaditas de sal  
3 cucharadas de Orégano Gourmet  
1 ½ cucharadas de Albahaca Gourmet  
2 tarro de tomates en cubos al

### PREPARACIÓN

1. Para la masa, disolver la levadura y el azúcar en agua tibia en un bol grande. Dejar reposar 2 minutos. Agregar el aceite, la harina de maíz, sal y 400gr de harina. Mezclar bien. Amasar y agregar el resto de harina, la cantidad necesaria para tener una masa blanda. Poner en el mesón y amasar por 5 minutos o hasta tener una masa lisa y elástica (agregar harina en el mesón a medida que se va amasando para que la masa no se pegue) . Poner la masa en un bol aceitado, tapar con un paño de cocina limpio y dejar reposar hasta que la masa duplique su volumen (leudar). Golpear la masa para que baje y luego dejar leudar por 40 minutos adicionales.

2. Mientras tanto preparar la salsa:

2 tarro de tomates en cubos al

Calentar 4 cucharadas de aceite en una olla a fuego medio. Agregar la cebolla, Orégano Gourmet, Albahaca Gourmet, sal y cocinar hasta que la cebolla esté dorada. Agregar el ajo y cocinar por 30 segundos. Agregar los tomates junto al jugo del tarro, a la mezcla de cebolla. Agregar el azúcar y cocinar hasta que la mezcla se haya reducido y espesado, como 30 minutos. Sazonar con sal y pimienta a gusto. Reservar.

3. Relleno: Cocinar las chalotas en el aceite de oliva hasta que estén transparentes. Agregar los champiñones y las espinacas, cocinar hasta que estén cocidos y se haya evaporado todo el líquido que hayan votado los vegetales. Reservar.

4. Calentar el horno a 220C.

5. Una vez que la masa haya reposado, dividirla en dos bolas. Estirar cada masa para cubrir dos moldes (desmontables) de 26 cm, hacer un borde de 5 cm con la masa. Dividir el relleno entre las dos pizza, tapar con el queso mozzarella, luego terminar con la salsa de tomates y finalmente espolvorear el queso rallado.

6. Hornear por 35 a 40 minutos o hasta que el relleno esté caliente y la base esté esponjosa y dorada. Esperar unos minutos antes de desmoldar.

---

## RECETAS RELACIONADAS



### PANQUEQUES CON MANJAR Y CREMA

Mus enim elementum dignissim  
class eleifend justo, ut nunc  
magnis est vulputate nostra,



### TIRAMISÚ

Congue fermentum dignissim  
rhoncus elementum ac nisi,

proin phasellus lacinia sed  
faucibus mauris, taciti



#### PLATEADA

Cubilia elementum posuere  
arcu rhoncus egestas lectus,  
diam aliquam laoreet ac  
eleifend risus, urna auctor

## SUSCRÍBETE EN NUESTRO NEWSLETTER

y obtén las mejores recetas  
que tenemos en *Ricomida*

Empezar

*Ricomida*