

## Desafío - Ricomida

---

### Instrucciones

---

Aplicando todos los conceptos y herramientas aprendidas en la sesión online, 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](#).

# Requerimientos

---

- 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 la plataforma [empieza](#).

Hint: Las imágenes que necesitas utilizar debe ser descargadas del archivo **Assets - 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);

# Instrucciones para la evaluación automática

---

El desafío posee un evaluador automático que revisa tu página.

Para que el evaluador realice su labor de manera correcta, debes seguir las siguientes recomendaciones:

- Utilizar las fuentes `Lobster` y `Cabin` con sus respectivos pesos, donde correspondan **(1 punto)**
- 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 **(2 puntos)**
- Debe existir una sección con la clase `newsletter` donde debe existir la clase correspondiente para asignarle el color de fondo `bg-danger` **(1 punto)**
- 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 **(3 puntos)**
- Debe existir un botón "Enviar por correo" con un tooltip aplicado **(2 puntos)**
- En la clase `newsletter` debe existir un elemento `span` con "Ricomida" en su interior para aplicar la tipografía lobster **(1 punto)**

## Estructura de carpeta

Para la asignación de puntaje, el proyecto debe ser comprimido en `.zip`

- `/assets/img` para las imágenes
- `/assets/css/style.css` para el archivo CSS
- `/assets/js/script.js` para el archivo JavaScript
- `/index.html`

**Puntaje máximo = 10 puntos**

## Vista normal

---



## PIZZA AL ESTILO CHICAGO CON ESPINACAS Y CHAMPIÑONES

110 MIN / 6 A 8 PORCIONES

Enviar por correo

Añadir a favoritos

Agrega esta receta a tus favoritos

Presiona para enviar a tu correo



### 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 natural  
2 cucharaditas de azúcar  
Relleno

½ 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 (leudar). 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



### PANQUEQUES CON MANJAR Y CREMA

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



### TIRAMISÚ

Congue fermentum dignissim rhoncus  
elementum ac nisi, proin phasellus  
lacinia sed faucibus mauris, taciti  
scelerisque nulla ornare consequat.



### PLATEADA

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

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*

