

Pantallas incluidas:

#	Pantalla	Rol	Requerimiento
1	Catálogo y Búsqueda	Compartida	RF-02
2	Registrar Nueva Receta	Chef 	RF-01
3	Perfil y Gestión del Chef	Chef 	RF-06
4	Detalle de Receta + Favoritos	Usuario 	RF-03
5	Planificador Semanal	Usuario 	RF-04
6	Lista de Compras	Usuario 	RF-05

Cada pantalla incluye:

- Navbar con el rol de usuario activo (avatar diferenciado por color)
- Sidebar de navegación contextual
- Contenido wireframed fiel a los requerimientos
- **Anotaciones** al pie que vinculan cada elemento con los RF y RNF correspondientes (rendimiento, seguridad, usabilidad, escalabilidad)

Hipervínculo: Wireframe — Plataforma Culinaria | RecetaHub

Inicio / Catálogo

RecetaHub

Catálogo

Planificador

Mi Colección

Comunidad

🔔

MR

FILTROS

Todas las recetas

Mejor valoradas

Populares

Recientes

TIPO DE PLATO

Desayuno

Almuerzo

Cena

Postres

DIFICULTAD

Fácil

Intermedio

Avanzado

PRESUPUESTO MÁX.

€ 5,000

Buscar por nombre, ingrediente, chef o etiqueta...

Buscar por ingredientes

Buscar

Todo

Vegetariano

Sin gluten

Rápidas (<30 min)

Bajo costo

+ Filtros

1,248 recetas encontradas

CHEF PRO

Gallo Pinto Tradicional

Fácil 25 min €800

★★★★★ 4.2 (134)

Ver

Guardar

POPULAR

Pasta Carbonara Clásica

Intermedio 40 min €2,200

★★★★★ 4.9 (87)

Ver

Guardar

Sopa de Pollo Casera

Fácil 60 min €1,500

★★★★★ 4.0 (52)

Ver

Guardar

Ensalada Mediterránea

Fácil 15 min €1,800

★★★★★ 3.5 (29)

Ver

Guardar

Arroz con Pollo Tico

Intermedio 55 min €2,500

★★★★★ 4.3 (201)

Ver

Guardar

RETO

Tres Leches Especial

Avanzado 90 min €3,200

★★★★★ 5.0 (44)

Ver

Guardar

← Ant.

1

2

3

... 208

Sig. →

Registrar Receta

RecetaHub

Catálogo

Mi Perfil

+ Nueva Receta

JM

MIS RECETAS

Publicadas (12)

Borradores (3)

+ Nueva Receta

Por validar (2)

ESTADO DE GUARDADO

✓ Guardado automático hace 2 min

Mi Perfil → Mis Recetas → Nueva Receta

Registrar Nueva Receta

Los campos marcados con * son obligatorios. El formulario se guarda automáticamente.

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE DE LA RECETA *

Gallo Pinto Gourmet con Culantro

TIPO DE PLATO *

Desayuno

DIFICULTAD *

Fácil

TIEMPO PREP. (MIN) *

30

PORCIONES *

4

OCASIÓN

Cotidiano

Especial

Festivo

DESCRIPCIÓN CORTA

Versión gourmet del clásico gallo pinto costarricense, realzado con culantro fresco y un toque de leche de coco...

ETIQUETAS / TAGS

X Costa Rica

X Desayuno

X Tradicional

+ Agregar

IMAGEN / VIDEO

Arrastra tu imagen aquí o haz clic para seleccionar

JPG, PNG, MP4 - Máx 50MB

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO EST.
Arroz cocido	2	tazas	€200
Frijoles negros	1	taza	€150
Culantro	3	ramas	€50
Costo total estimado / porción			€ 200

+ AGREGAR INGREDIENTE

INSTRUCCIONES PASO A PASO

1

Calentar aceite en sartén a fuego medio. Sofreír la cebolla y el chile dulce picados finamente hasta que estén transparentes...

2

Agregar el arroz cocido y mezclar bien con el sofrito. Incorporar los frijoles con un poco de su caldo...

+ AGREGAR PASO

GUARDAR BORRADOR

PUBLICAR RECETA →

Perfil del Chef

JM

Jorge Montoya

Chef Profesional

Verificado por Admin

Recetas publicadas

Seguidores

Valoración promedio

Vistas totales

12

438

4.6

8,924

PANEL

Mis Recetas

Validar Recetas

Comentarios

Configuración

PUBLICADAS

12

↑ +2 este mes

BORRADORES

3

Por completar

POR VALIDAR

2

Recetas de usuarios

GUARDADOS POR OTROS

291

↑ +34 esta semana

MIS RECETAS PUBLICADAS

Buscar mis recetas...

+ NUEVA

RECETA	TIPO	DIFICULTAD	VALORACIÓN	GUARDADOS	ESTADO	ACCIONES
Gallo Pinto Gourmet	Desayuno	Fácil	4.2	134	PUBLICADA	
Pasta Carbonara	Almuerzo	Intermedio	4.9	87	PUBLICADA	
Tres Leches	Postres	Avanzado	5.0	70	PUBLICADA	
Ceviche Tropical	Entrada	Intermedio	—	—	BORRADOR	
Risotto de Champiñones	Almuerzo	Avanzado	—	—	PENDIENTE	

Detalle de receta

Catálogo

Planificador

Mi Colección

MR

Catálogo → Almuerzos → Pasta Carbonara Clásica

Pasta Carbonara Clásica

★★★★★ 4.9 · 87 valoraciones

#2 más popular esta semana

Intermedio

Almuerzo

40 min

\$2.200/porción

2 porciones

Imagen principal de la receta

INSTRUCCIONES

1

Cocinar la pasta en agua con sal abundante siguiendo las instrucciones del paquete hasta que esté al dente.

2

Mezclar en un bol los huevos, queso parmesano rallado y pimienta negra hasta obtener una crema homogénea.

Pasos 3-5 (acordeón colapsado — haz clic para ver más)

COMENTARIOS Y CALIFICACIONES

TU CALIFICACIÓN

★★★★☆

Excelente receta, usé panceta en lugar de guanciale y quedó igual de rica...

PUBLICAR COMENTARIO

Ana García · ★★★★★

La mejor receta de carbonara que he probado. El truco del agua de cocción es clave.

Carlos R. · ★★★★★

Muy buena. Le agregué champiñones y quedó espectacular. La recomiendo.

ACCIONES

GUARDAR EN FAVORITOS

AGREGAR AL PLANIFICADOR

CREAR MI VERSIÓN

REPORTAR

GUARDAR EN COLECCIÓN

Elige una colección:

Mis Favoritos (24)

Pastas y arroces (8)

Presupuesto bajo (5)

Nueva colección

CONFIRMAR

INGREDIENTES (2 PORCIONES)

• 200g pasta espagueti

• 100g guanciale o panceta

• 2 huevos enteros + 1 yema

• 60g queso pecorino romano

• Pimienta negra c/n

Costo total estimado

4.400 / 2 porciones

AGREGAR A LISTA DE COMPRAS

POR

JM

Jorge Montoya

Chef Verificado

+ SEGUIR (438)

Planificador de comidas

RecetaHub

Catálogo

Planificador

Mi Colección

MR

SEMANA ACTUAL

24 Feb – 2 Mar, 2026

RESUMEN

Recetas planificadas 9 / 21

Presupuesto total ₡28,400

Porciones totales 24

Ingredientes únicos 31

MIS COLECCIONES

Mis Favoritos (24)

Pastas y arroces (8)

Presupuesto bajo (5)

GENERAR LISTA DE COMPRAS

Planificador Semanal

Haz clic en cualquier celda vacía para agregar una receta

← SEM ANTERIOR

SEM SIGUIENTE →

LIMPIAR SEMANA

LUN 24	MAR 25	MIÉ 26	JUE 27	VIE 28	SÁB 1	DOM 2
<div>DESAYUNO</div> <div>+</div>	<div>DESAYUNO</div> <div>Tostadas con Aguacate ₡500</div>	<div>DESAYUNO</div> <div>+</div>	<div>DESAYUNO</div> <div>+</div>	<div>DESAYUNO</div> <div>+</div>	<div>DESAYUNO</div> <div>Pancakes con Frutas ₡1,200</div>	<div>DESAYUNO</div> <div>+</div>
<div>ALMUERZO</div> <div>Gallo Pinto Gourmet ₡800</div>	<div>ALMUERZO</div> <div>Sopa de Pollo Casera ₡1,500</div>	<div>ALMUERZO</div> <div>Pasta Carbonara ₡2,200</div>	<div>ALMUERZO</div> <div>+</div>	<div>ALMUERZO</div> <div>+</div>	<div>ALMUERZO</div> <div>Ceviche Tropical ₡2,800</div>	<div>ALMUERZO</div> <div>Tres Leches Especial ₡3,200</div>
<div>CENA</div> <div>+</div>	<div>CENA</div> <div>+</div>	<div>CENA</div> <div>Ensalada Mediterránea ₡1,800</div>	<div>CENA</div> <div>Arroz con Pollo Tico ₡2,500</div>	<div>CENA</div> <div>+</div>	<div>CENA</div> <div>+</div>	<div>CENA</div> <div>+</div>

PRESUPUESTO TOTAL ESTIMADO PARA LA SEMANA

₡ 28,400

9 comidas planificadas

GENERAR LISTA DE COMPRAS

Lista de compras

RecetaHub

Catálogo

Planificador

Lista de Compras

MR

SEMANA

24 Feb – 2 Mar, 2026

9 recetas · 31 ingredientes

PROGRESO

11 de 31 marcados

ACCIONES

Imprimir lista

Compartir

Copiar texto

Volver al planificador

COSTO ESTIMADO TOTAL

₡ 28,400

Basado en precios promedio

Lista de Compras

Generada automáticamente · Semana del 24 Feb al 2 Mar

DESMARCAR TODO

MARCAR TODO

PROTEÍNAS

☒ Pechuga de pollo 800g

Lunes / Martes

☐ Guanciale / Panceta 200g

Miércoles

☐ Camarones frescos 400g

Sábado

☐ Huevos 12 unid.

Varios

GRANOS Y CARBOHIDRATOS

☒ Arroz blanco 2 kg

Lunes / Jueves

☒ Frijoles negros 500g

Lunes

☐ Pasta espagueti 400g

Miércoles

☒ Harina de trigo 500g

Sábado / Domingo

LÁCTEOS Y QUESOS

☒ Leche entera 2L

Domingo

☐ Queso pecorino romano 120g

Miércoles

☒ Crema para batir 250ml

Domingo

VERDURAS Y HORTALIZAS

☐ Cebolla blanca 4 unid.

Varios

☐ Chile dulce rojo 3 unid.

Lunes / Jueves

☐ Tomate cherry 300g

Miércoles

☐ Lechuga romana 1 cabeza

Miércoles

☒ Culantro / Cilantro 1 manojo

Lunes

FRUTAS Y CÍTRICOS

☐ Aguacate 2 unid.

Martes

☒ Limón criollo 8 unid.

Sábado

☐ Piña ½ unid.

Sábado

☐ Fresas frescas 250g

Sábado

DESPENSA Y CONDIMENTOS

☒ Aceite de oliva 500ml

Varios

☐ Sal y pimienta C/N

Varios

☒ Leche de coco 400ml

Lunes

☐ Salsa Lizano 1 frasco

Lunes / Jueves

11 de 31 items marcados como comprados

IMPRIMIR

COMPARTIR

GUARDAR LISTA