

Anexo I: Fichas de recetas en alemán

Número: 1

Nombre de la receta: **Quadratische Erdbeertorte**

Página web: Dr. Oetker

Enlace: <http://www.oetker.de/rezepte/r/quadratische-erdbeertorte.html>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	X
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Zutaten (etwa 16 Stück) für das Rezept Quadratische Erdbeertorte
b. Subapartados en los ingredientes	X
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	X
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	-
2. Subapartados en las instrucciones	X
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-

IV. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	
a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	-
b. Disposición de las instrucciones	Subapartados + párrafos
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Títulos de subapartados (ingredientes e instrucciones), subtítulo, elementos en las instrucciones
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 2

Nombre de la receta: **Erdbeer-Blüten-Torte**

Página web: Dr. Oetker

Enlace: <https://www.oetker.de/rezepte/r/erdbeer-blueten-torte.html>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	X
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Zutaten (etwa 16 Stück) für das Rezept Erdbeer-Blüten-Torte
b. Subapartados en los ingredientes	X
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	X
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	-
2. Subapartados en las instrucciones	X
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	X
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-

V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	
a. Fotografía principal	-
b. Fotografías en las instrucciones	X
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	X

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	-
b. Disposición de las instrucciones	Subapartados + párrafos
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Títulos de subapartados (ingredientes e instrucciones), subtítulo, elementos en las instrucciones
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 3

Nombre de la receta: **Pfirsich-Baisertorte**

Página web: Dr. Oetker

Enlace: <http://www.oetker.de/rezepte/r/pfirsich-baisertorte.html>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entrada	
1. Título	X
2. Entrada	-
3. Subtítulo	X
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Zutaten (etwa 12 Stück) für das Rezept Pfirsich-Baisertorte
b. Subapartados en los ingredientes	X
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
5. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	-
6. Subapartados en las instrucciones	X
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	X
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-
V. Elementos extratextuales	

1. Fotografía	
a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	-
b. Disposición de las instrucciones	Subapartados + párrafos
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Títulos de subapartados (ingredientes e instrucciones), subtítulo, elementos en las instrucciones
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	Sie + presente (consejos)
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 4

Nombre de la receta: **Schokoladen-Kirschtorte**

Página web: Dr. Oetker

Enlace: <http://www.oetker.de/rezepte/r/schokoladen-kirschtorte.html>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	X
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Zutaten (etwa 12 Stück) für das Rezept Schokoladen-Kirschtorte
b. Subapartados en los ingredientes	X
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	X
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	-
2. Subapartados en las instrucciones	X
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	X
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-
V. Elementos extratextuales	

1. Fotografía	
a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	-
b. Disposición de las instrucciones	Subapartados + párrafos
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Títulos de subapartados (ingredientes e instrucciones), subtítulo, elementos en las instrucciones
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	Imperativo formal (consejos)
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 5

Nombre de la receta: **Schokoladen-Birnen-Kuchen**

Página web: Rama Cremefine

Enlace: <http://www.rama-cremefine.de/rezepte/schokoladen-birnen-kuchen-agkzkx>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Zutaten für 12 Personen
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	X (comensales)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
b. Título del apartado de instrucciones	Rezept: Schokoladen-Birnen-Kuchen
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	X
V. Elementos extratextuales	

1. Fotografía	
a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	X
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Tabla
c. Orden de los ingredientes	1º Productos marca Rama, 2º orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Número de comensales (incluido en título de ingredientes) y título del apartado de valor nutricional
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 6

Nombre de la receta: **Traubenkuchen**

Página web: Rama Cremefine

Enlace: <http://www.rama-cremefine.de/rezepte/traubenkuchen>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Zutaten für 12 Personen
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	X (comensales)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	Rezept: Traubenkuchen
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	X
V. Elementos extratextuales	

1. Fotografía	
a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	X
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Tabla
c. Orden de los ingredientes	Ningún orden concreto
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Número de comensales (incluido en título de ingredientes) y título del apartado de valor nutricional
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 7

Nombre de la receta: **Schokoladen-Creme Kuppel**

Página web: Rama Cremefine

Enlace: <http://www.rama-cremefine.de/rezepte/schokoladen-creme-kuppel>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
4. Título	X
5. Entradilla	-
6. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
7. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Zutaten für 12 Personen
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
8. Utensilios	-
9. Número de comensales / porciones	X (comensales)
10. Tiempo de preparación	X
11. Grado de dificultad	X
12. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
b. Título del apartado de instrucciones	Rezept: Schokoladen-Creme-Kuppel
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	X
V. Elementos extratextuales	

1. Fotografía	
a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	X
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Tabla
c. Orden de los ingredientes	1º Productos marca Rama, 2º orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Número de comensales (incluido en título de ingredientes) y título del apartado de valor nutricional
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 8

Nombre de la receta: **Erdbeertortentraum**

Página web: Rama Cremefine

Enlace: <http://www.rama-cremefine.de/rezepte/erdbeertortentraum>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Zutaten für 16 Personen
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	X (comensales)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	Rezept: Erdbeertortentraum
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	X
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	X
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Tabla
c. Orden de los ingredientes	1º Productos marca Rama, 2º orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Número de comensales (incluido en título de ingredientes) y título del apartado de valor nutricional
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 9

Nombre de la receta: **Mandel-Erdbeer-Hochzeitstorte**

Página web: Lidl

Enlace: <http://www.lidl-rezeptideen.de/de/Rezepte/Mandel-Erdbeer-Hochzeitstorte>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Zutaten für [60] Stücke
b. Subapartados en los ingredientes	X
c. Elección del número de porciones	X
2. Utensilios	X
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
b. Título del apartado de instrucciones	Zubereitung
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	X
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	X
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Títulos de los apartados de consejos, tiempo y valor nutricional
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	Imperativo formal (instrucciones y consejos), Sie + presente (consejos)
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 10

Nombre de la receta: **Möhrentorte**

Página web: Lidl

Enlace: <http://www.lidl-rezeptideen.de/de/Rezepte/Moehrentorte>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
d. Título del apartado de ingredientes	Zutaten für 1 Kuchen
e. Subapartados en los ingredientes	-
f. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	-
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
c. Título del apartado de instrucciones	Zubereitung
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	X
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Títulos de los apartados de tiempo y valor nutricional
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 11

Nombre de la receta: **Schoko-Kokos-Puffer (Kastenkuchen)**

Página web: Lidl

Enlace: <http://www.lidl-rezeptideen.de/de/Rezepte/Schoko-Kokos-Puffer-Kastenkuchen>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Zutaten für 15 Scheiben
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	X
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	Zubereitung
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	X
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Títulos de los apartados de tiempo y valor nutricional
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 12

Nombre de la receta: **Beerentarte**

Página web: Lidl

Enlace: <http://www.lidl-rezeptideen.de/de/Rezepte/Beerentarte>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Zutaten für 12 Stücke
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
b. Título del apartado de instrucciones	Zubereitung
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	X
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Títulos de los apartados de tiempo y valor nutricional
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	No
4. Pronominalización del objeto	No

Anexo II: Fichas de recetas en español

Número: 13

Nombre de la receta: **Tarta de yogur con fresas**

Página web: Dr. Oetker

Enlace: http://www.oetker-reposteria.es/recetas/r_a-z/tarta-de-yogur-con-fresas

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	X
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Ingredientes
b. Subapartados en los ingredientes	X
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	X
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	-
2. Subapartados en las instrucciones	X
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	-
3. Consejos / Instrucciones opcionales	X
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-
V. Elementos extratextuales	

1. Fotografía	
a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de importancia
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	-
b. Disposición de las instrucciones	Subapartados (cada uno un párrafo)
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Dificultad, tiempo y raciones. Títulos de los apartados de utensilios y consejos y de los subapartados de las instrucciones y de los ingredientes. Elementos dentro de las instrucciones.
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	Imperativo de 2ª persona singular (decoración) y de 3º persona de singular (consejos)
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	Sí

Número: 14

Nombre de la receta: **Bizcocho con yogur**

Página web: Dr. Oetker

Enlace: http://www.oetker-reposteria.es/recetas/r_a-z/bizcocho-con-yogur

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	X
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Ingredientes
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	X
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	-
2. Subapartados en las instrucciones	X
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	-
3. Consejos / Instrucciones opcionales	X
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	1º productos Dr. Oetker, 2º orden de las instrucciones.
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	-
b. Disposición de las instrucciones	Subapartados (cada uno un párrafo)
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Dificultad, tiempo y raciones. Títulos de los apartados de utensilios y consejos y de los subapartados de las instrucciones Elementos dentro de las instrucciones.
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	3º persona de singular de presente (consejos)
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	Sí

Número: 15

Nombre de la receta: **Tarta de queso fresco y albaricoque**

Página web: Dr. Oetker

Enlace: http://www.oetker-reposteria.es/recetas/r_a-z/tarta-queso-fresco-albaricoque

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	X
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Ingredientes
b. Subapartados en los ingredientes	X
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	X
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	-
2. Subapartados en las instrucciones	X
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	-
3. Consejos / Instrucciones opcionales	X
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	1º productos Dr. Oetker, 2º orden de las instrucciones.
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	-
b. Disposición de las instrucciones	Subapartados (cada uno un párrafo)
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Dificultad, tiempo y raciones. Títulos de los apartados de utensilios y consejos y de los subapartados de las instrucciones y de los ingredientes.
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	3º persona de singular de presente (decoración) y pasiva refleja (consejos)
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	Sí

Número: 16

Nombre de la receta: **Corona marmolada con pera**

Página web: Dr. Oetker

Enlace: http://www.oetker-reposteria.es/recetas/r_a-z/corona-marmolada-con-pera

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	X
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Ingredientes
b. Subapartados en los ingredientes	X
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	X
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	-
2. Subapartados en las instrucciones	X
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	-
3. Consejos / Instrucciones opcionales	X
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Ningún orden concreto
d. Uso de viñetas	No
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	-
b. Disposición de las instrucciones	Subapartados (cada uno un párrafo)
c. Uso de viñetas o números	Números
4. Otros elementos resaltados	Dificultad, tiempo y raciones. Títulos de los apartados de utensilios y consejos y de los subapartados de las instrucciones y de los ingredientes. Elementos dentro de las instrucciones.
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	3º persona de singular de presente (consejos)
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	Sí

Número: 17

Nombre de la receta: **Receta de Tarta de nata y chocolate**

Página web: Hogar Útil

Enlace: <http://www.hogarutil.com/cocina/recetas/postres/201302/tarta-nata-chocolate-18745.html>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	X
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Ingredientes
b. Subapartados en los ingredientes	X
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	-
4. Tiempo de preparación	-
5. Grado de dificultad	-
6. Enlaces a explicaciones adicionales	X
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	Elaboración de la receta de Tarta de nata y chocolate
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	-
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	X
6. Valoración de los usuarios	X

V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	
a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de importancia
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Título del subapartado de los ingredientes, nombre del cocinero y elementos en las instrucciones, entradilla e ingredientes
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Imperativo de 2ª persona de singular
2. Otras estructuras utilizadas	2ª persona de singular de presente (instrucciones, pero la frase es un consejo), pasiva refleja (instrucciones, instrucción opcional)
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	Sí

Número: 18

Nombre de la receta: **Receta de Pastel de plátano y almendras**

Página web: Hogar Útil

Enlace: <http://www.hogarutil.com/cocina/recetas/postres/201008/pastel-platano-almendras-3025.html>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	X
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Ingredientes (8 personas)
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	X (comensales)
4. Tiempo de preparación	-
5. Grado de dificultad	-
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	Elaboración de la receta de Pastel de plátano y almendras
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	-
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	X
6. Valoración de los usuarios	X

V. Elementos extratextuales	
4. Fotografía	
a. Fotografía principal	-
b. Fotografías en las instrucciones	-
5. Imágenes de los ingredientes	-
6. Vídeo	X

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de importancia
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Nombre del cocinero, un elemento en la entradilla, número de comensales (incluido en el título de los ingredientes)
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Imperativo de 2ª persona de singular
2. Otras estructuras utilizadas	Imperativo de 3ª persona de singular (instrucciones)
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	Sí

Número: 19

Nombre de la receta: **Receta de Tarta de fresas y crema chantilly**

Página web: Hogar Útil

Enlace: <http://www.hogarutil.com/cocina/recetas/postres/201203/tarta-fresas-crema-chantilly-14474.html>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	X
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Ingredientes (8 personas)
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	X (comensales)
4. Tiempo de preparación	-
5. Grado de dificultad	-
6. Enlaces a explicaciones adicionales	X
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	Elaboración de la receta de Tarta de fresas con nata
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	-
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	X
6. Valoración de los usuarios	X

V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	
a. Fotografía principal	-
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	X

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de importancia
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Nombre del cocinero; elementos en la entradilla, los ingredientes y las instrucciones; número de comensales (incluido en el título de los ingredientes)
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Imperativo de 2ª persona de singular
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	Sí

Número: 20

Nombre de la receta: **Tarta Sacher y crema de yogur**

Página web: Hogar Útil

Enlace: <http://www.hogarutil.com/cocina/recetas/postres/201305/tarta-sacher-crema-yogur-19821.html>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	X
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Ingredientes (8 personas)
b. Subapartados en los ingredientes	X
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	X (comensales)
4. Tiempo de preparación	-
5. Grado de dificultad	-
6. Enlaces a explicaciones adicionales	X
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	Elaboración de la receta de Tarta Sacher con yogur
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	-
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	X
6. Valoración de los usuarios	X

V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	
a. Fotografía principal	-
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	X

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de importancia
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Nombre del cocinero; elementos en la entradilla y las instrucciones; número de comensales (incluido en el título de los ingredientes); títulos de los subapartados de los ingredientes
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Imperativo de 2ª persona de singular
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	Sí

Número: 21

Nombre de la receta: **Tarta de chocolate blanco con fresa**

Página web: Lidl

Enlace: <http://www.lidl-recetas.es/recetas/pasteles/tarta-de-chocolate-blanco-con-fresa>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Lista de ingredientes
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	X
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	-
5. Grado de dificultad	-
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	Elaboración
2. Subapartados en las instrucciones	X
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	-
3. Consejos / Instrucciones opcionales	X
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Título del apartado de raciones
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	Pasiva refleja (consejos)
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	Sí

Número: 22

Nombre de la receta: **Tarta de frutos del bosque**

Página web: Lidl

Enlace: <http://www.lidl-recetas.es/recetas/pasteles/tarta-de-frutos-del-bosque>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Lista de ingredientes
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	X
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	Elaboración
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Orden de las instrucciones
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Título del apartado de raciones, tiempo, dificultad y notas
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	Sí

Número: 23

Nombre de la receta: **Tarta helada de moras**

Página web: Lidl

Enlace: <http://www.lidl-recetas.es/recetas/pasteles/tarta-helada-de-moras>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Lista de ingredientes
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	Elaboración
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Ningún orden concreto
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Título del apartado de raciones, tiempo, dificultad y notas
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	Infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	No

Número: 24

Nombre de la receta: **Tarta de telaraña Halloween**

Página web: Lidl

Enlace: <http://www.lidl-recetas.es/recetas/pasteles/tarta-de-telara%C3%B1-halloween>

Fecha: 16.06.2014

Macroestructura

Elementos	
I. Título y entradilla	
1. Título	X
2. Entradilla	-
3. Subtítulo	-
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	X
a. Título del apartado de ingredientes	Lista de ingredientes
b. Subapartados en los ingredientes	-
c. Elección del número de porciones	-
2. Utensilios	-
3. Número de comensales / porciones	X (porciones)
4. Tiempo de preparación	X
5. Grado de dificultad	X
6. Enlaces a explicaciones adicionales	-
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	X
a. Título del apartado de instrucciones	Elaboración
2. Subapartados en las instrucciones	-
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	-
2. Valor nutricional	X
3. Consejos / Instrucciones opcionales	-
4. Precio	-
5. Nombre del cocinero	-
6. Valoración de los usuarios	-
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	

a. Fotografía principal	X
b. Fotografías en las instrucciones	-
2. Imágenes de los ingredientes	-
3. Vídeo	-

Microestructura

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	Sí
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	Ningún orden concreto
d. Uso de viñetas	Sí
e. Puntuación final	No
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	Sí
b. Disposición de las instrucciones	Párrafos
c. Uso de viñetas o números	No
4. Otros elementos resaltados	Título del apartado de raciones, tiempo, dificultad y notas
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	1ª persona de plural de presente de indicativo
2. Otras estructuras utilizadas	No
3. Elipsis del objeto	Sí
4. Pronominalización del objeto	Sí