

BARRA MENÚ PRINCIPAL, INSERTAR: IMAGEN

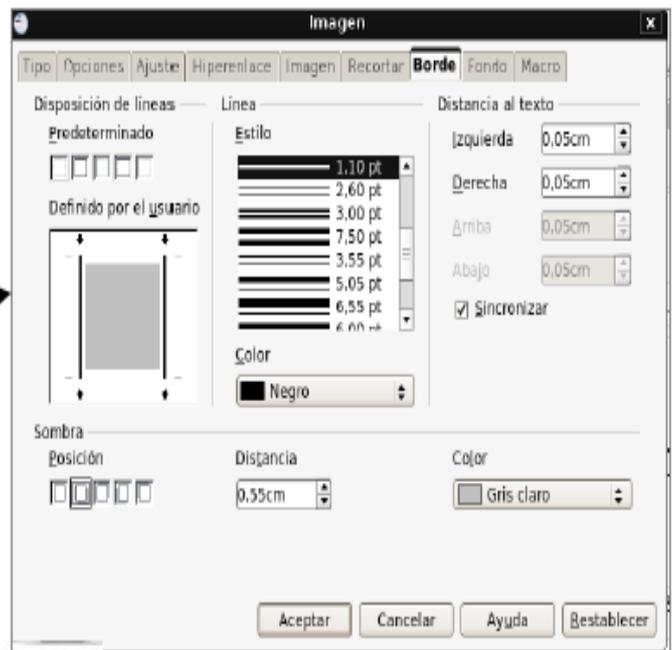
- λ Copia el texto de la página siguiente, sin dejar espacio para la imagen:
 - Título: Elige la fuente Verdana , tamaño 16 puntos y una alineación a la izquierda..
 - Texto: Elige la fuente Narkisim , tamaño 13 punto y una alineación justificada.
- λ Inserta las imágenes que ves (búscala en Google: pavo y whisky → Imágenes y guarda la imagen como..., en tu carpeta).
 - Imagen 1:
 - ! Ajuste: Ajusta la imagen en el primer párrafo y a la izquierda (Después).
 - ! Borde: Elige borde en los lados derechos e izquierdo, grosor de 1,10 puntos, y sombra color gris claro hacia abajo y a la derecha y con una distancia de 0,55cm.
 - Imagen 2:
 - Ajuste: Ajusta la imagen en *continuo* y en el *fondo*.
 - Transparencia: Aplica una transparencia de un 57%.
- λ Guarda el texto con el nombre *Imagen 1*.

- **Insertar imagen:** Sitúa el cursor en el lugar deseado y pulsa del menú principal: *Insertar → Imagen → A partir de archivo*.

- **Ajustar imagen:** Para trabajar con la imagen utiliza la *barra flotante Imagen → A partir de archivo* o haz *doble clic* sobre la imagen para que aparezca la ventana *Imagen*.

- **Imagen 1:**

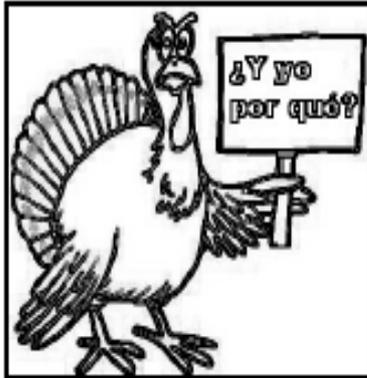
- **Imagen 2:** *Transparencia y escala de grises.*



Receta de pavo al whisky

Paso 1: Vaya a comprar un pavo. De unos 5 kg para 6 personas, una botella de whisky, sal, pimienta, aceite de oliva y unas tiras de panceta.

Paso 2: Envuélvalo en la panceta, átelo, salpimente y añada un chorrito de aceite de oliva.



Paso 3: Precaliente el horno en la marca 7 durante diez minutos.

Paso 4: Sírvase un vaso de whisky durante ese tiempo.

Paso 5: Meta el pavo al horno en una bandeja.

Paso 6: Sírvase seguidamente dos vasos de whisky y bébase los.

Paso 7: Ponga el termostato en marca 8 después de 20 minutos para soasirla, no, soasarlo.

Paso 8: Mébase 3 pasos de whisky.

Paso 9: Después de bedia mora, hornee el abro y controle la coxión ¿del pato?...

Paso 10: Tome la votella de bisquit y échese un buen chorro detrás de la cortaba (no, la corbata).

Paso 11: Después de media hora de blues, titubee hasta el forno. Abra la jodida buerta del borno y boltar (no), volterar (no), voltar (no), enfin, poner el pasvo en el otro sentido.

Paso 12: Quebarse la mano con la puñetera buerta del borno al cerrarla, mierda bodrida.

Paso 13: Intente sentarse en la puta silla y reversase 5 ó 6 güisquis de vaso o al gontrario, ya no cé.

Paso 14: Coter (no), gocer (no), cocer (no, ¡ay, sí!), cocer el pavo purante 4 horas.

Paso 15: Alejóp, 5 pasos más. Qué biem sientannnn...

Paso 16: Retire el horno del pavo.

Paso 17: Éshese otra buena chorretada de güisqui encima.

Paso 18: Intente sacar el horno de la cochinidad de bavo otra vez, porque no funcionó a la brimerar...

Paso 19: Recorga el pavo que se ha caído al shuelo. En una marañanada de trapo y mévalo sobre un blato, o un clato o una vandeja. E

Paso 20: Rómpase la crisma a causa de la grasa en los tragos o azulejos de la bocina e intente levantarse del suelo.

Paso 21: Decida que al fin y al cabo se está de cojones por el suelo y terbine la motella de rhisky.

Paso 22: Arrástrese hasta la cama, duerba toda la noche.

Paso 23: A la mañana siguiente, cómase el pavo con un buen cazo de mayonesa y limpie el estropicio organizado en la cocina durante el resto del día.

