

B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta

Wie man die perfekte Paella macht



1. ¿Cuánto tiempo se cocina el caldo para extraer todo el sabor?
(Wie lange wird die Brühe gekocht, um den gesamten Geschmack zu lösen?)
2. ¿Qué ingredientes se emplean en el sofrito y qué se debe vigilar mientras se cocina?
(Welche Zutaten werden im Sofrito verwendet und worauf muss beim Kochen geachtet werden?)
3. ¿Qué cantidades de arroz y caldo se indican para una paella de cincuenta centímetros y cómo se modifican los fuegos durante la preparación?
(Welche Mengen an Reis und Brühe werden für eine Paella von fünfzig Zentimetern angegeben und wie werden die Hitzephasen während der Zubereitung verändert?)