

## B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta

*Wie man die perfekte Paella macht*



Para preparar una buena paella, se recomienda empezar con **caldo** de ave hecho a fuego lento, *para* extraer el máximo sabor. Primero se tuestan las carcasas y las alitas con cebolla y tomate. Luego se prepara el **sofrito** con **cebolla picada**, pimentón, **azafrán** y tomate, y se cocina hasta que quede seco. Se doran pollo y conejo, se añaden judías verdes y arroz, y al final se sube el fuego *para que* se forme el socarrat.



*Um eine gute Paella zuzubereiten, empfiehlt es sich, mit einer bei niedriger Hitze gekochten Geflügelbrühe zu beginnen, um den maximalen Geschmack herauszuziehen. Zuerst werden die Karkassen und die Flügel mit Zwiebel und Tomate angeröstet. Dann wird das Sofrito mit gehackter Zwiebel, Paprikapulver, Safran und Tomate zubereitet und gekocht, bis es trocken ist. Hähnchen und Kaninchen werden angebräunt, grüne Bohnen und Reis werden hinzugefügt, und am Ende wird die Hitze erhöht, damit sich der Socarrat bildet. Vp>*

1. ¿Para qué se cocina el caldo durante cuatro horas?
  - a. A fin de que el sofrito no lleve tomate
  - b. Para extraer todo el sabor
  - c. Para que el arroz quede más blanco
  - d. Porque el pollo necesita cocerse siempre cuatro horas
2. Qué ingredientes se usan para hacer el sofrito?
  - a. Conejo, alitas de pollo, patata y pimiento verde
  - b. Tomate entero, nata y queso
  - c. Judías verdes, arroz, caldo y sal
  - d. Cebolla picada, pimentón, azafrán y tomate triturado

**1-b 2-d**