

B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta



1. ¿Cuánto tiempo se cocina el caldo para extraer todo el sabor?
(¿Cuánto tiempo se cuece el caldo para extraer todo el sabor?)

2. ¿Qué ingredientes se emplean en el sofrito y qué se debe vigilar mientras se cocina?
(¿Qué ingredientes se emplean en el sofrito y qué hay que vigilar mientras se cocina?)

3. ¿Qué cantidades de arroz y caldo se indican para una paella de cincuenta centímetros y cómo se modifican los fuegos durante la preparación?
(¿Qué cantidades de arroz y caldo se indican para una paella de cincuenta centímetros y cómo se ajustan los fuegos durante la preparación?)
