

## B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta



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.



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

1-c 2-c