

## B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta

*Comment faire la paella parfaite*



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.

*Pour préparer une bonne paella, il est recommandé de commencer avec un **bouillon** de volaille mijoté à feu doux, afin de extraire un maximum de saveur. On fait d'abord griller les carcasses et les ailerons avec de l'oignon et de la tomate. Ensuite, on prépare le **sofrito** avec **de l'oignon haché**, du paprika, **du safran** et de la tomate, et on cuit jusqu'à ce qu'il soit sec. On fait dorer le poulet et le lapin, on ajoute des haricots verts et du riz, et à la fin on augmente le feu pour que le socarrat se forme.*

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

**1-d 2-a**