

B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta

Come preparare la paella perfetta



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.



*Per preparare una buona paella, si consiglia di iniziare con un **brodo** di pollame fatto a fuoco lento, per estrarre il massimo sapore. Prima si tostano le carcasse e le alette con cipolla e pomodoro. Poi si prepara il **soffritto** con **cipolla tritata**, paprika, **zafferano** e pomodoro, e si cuoce finché risulta asciutto. Si fanno dorare pollo e coniglio, si aggiungono fagiolini e riso e, alla fine, si alza la fiamma perché si formi il socarrat.*

1. ¿Para qué se cocina el caldo durante cuatro horas?
 - a. Para que el arroz quede más blanco
 - b. Porque el pollo necesita cocerse siempre cuatro horas
 - 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. Judías verdes, arroz, caldo y sal
 - c. Conejo, alitas de pollo, patata y pimienta verde
 - d. Tomate entero, nata y queso

1-d 2-a