

## B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta

*Hoe maak je de perfecte paella*



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.



*Om een goede paella te bereiden, wordt aangeraden te beginnen met **bouillon** van gevogelte die op laag vuur is getrokken, om de maximale smaak te onttrekken. Eerst worden de karkassen en de vleugels geroosterd met ui en tomaat. Daarna maak je de **sofrito** met **gesnipperde ui**, paprikapoeder, **saffraan** en tomaat, en kook je het tot het droog is. Kip en konijn worden bruin gebakken, sperziebonen en rijst worden toegevoegd, en op het einde wordt het vuur hoger gezet zodat de socarrat ontstaat.*

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