

B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta

Hoe maak je de perfecte paella



1. ¿Cuánto tiempo se cocina el caldo para extraer todo el sabor?
(Hoe lang wordt de bouillon gekookt om alle smaak eruit te halen?)
2. ¿Qué ingredientes se emplean en el sofrito y qué se debe vigilar mientras se cocina?
(Welke ingrediënten worden in de soffrito gebruikt en waar moet je op letten tijdens het koken?)
3. ¿Qué cantidades de arroz y caldo se indican para una paella de cincuenta centímetros y cómo se modifican los fuegos durante la preparación?
(Welke hoeveelheden rijst en bouillon worden aangegeven voor een paella van vijftig centimeter en hoe worden de vuren aangepast tijdens de bereiding?)