

B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta

Jak przygotować idealną paellę



1. ¿Cuánto tiempo se cocina el caldo para extraer todo el sabor?
(Ile czasu gotuje się bulion, aby wydobyć cały smak?)

2. ¿Qué ingredientes se emplean en el sofrito y qué se debe vigilar mientras se cocina?
(Jakie składniki stosuje się w soffrito i na co należy uważać podczas gotowania?)

3. ¿Qué cantidades de arroz y caldo se indican para una paella de cincuenta centímetros y cómo se modifican los fuegos durante la preparación?
(Jakie ilości ryżu i bulionu podano dla paelli o średnicy pięćdziesięciu centymetrów i jak zmienia się ogień podczas przygotowania?)
