

B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta

Jak przygotować idealną paellę



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.



*Aby przygotować dobrą paellę, zaleca się zacząć od drobiowego **bulionu** gotowanego na małym ogniu, aby wydobyć maksymalny smak. Najpierw opieka się korpusy i skrzydełka z cebulą i pomidorem. Następnie przygotowuje się **sofrito** z **posiekanej cebuli**, papryki w proszku, **szafranu** i pomidorów, i gotuje, aż będzie suche. Rumieni się kurczaka i królika, dodaje fasolkę szparagową i ryż, a na końcu zwiększa się ogień żeby powstał socarrat.*

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

1-b 2-b