

## B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta

*Como fazer a paelha perfeita*



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.



*Para preparar uma boa paella, recomenda-se começar com **caldo** de ave feito em fogo baixo, para extrair o máximo sabor. Primeiro, tosta-se as carcaças e as asinhas com cebola e tomate. Depois, prepara-se o **refogado** com **cebola picada**, páprica, **açafrão** e tomate, e cozinha-se até ficar seco. Douram-se frango e coelho, adicionam-se vagens e arroz e, no final, aumenta-se o fogo para que se forme o socarrat.*

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

1-d 2-b