

B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta

Cómo hacer la paella perfecta



1. ¿Cuánto tiempo se cocina el caldo para extraer todo el sabor?
(How long is the broth cooked to draw out all the flavor?)
2. ¿Qué ingredientes se emplean en el sofrito y qué se debe vigilar mientras se cocina?
(What ingredients are used in the sofrito and what should you watch for while it cooks?)
3. ¿Qué cantidades de arroz y caldo se indican para una paella de cincuenta centímetros y cómo se modifican los fuegos durante la preparación?
(What amounts of rice and broth are specified for a fifty-centimeter paella and how are the cooking temperatures adjusted during preparation?)