

## B1.16.1 Cómo hacer la paella perfecta

### *Cómo hacer la paella perfecta*



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.



*To prepare a good paella, it is recommended to start with poultry **broth** made over low heat, in order to extract maximum flavor. First, the carcasses and wings are toasted with onion and tomato. Then the **sofrito** is prepared with **chopped onion**, paprika, **saffron** and tomato, and cooked until it is dry. Chicken and rabbit are browned, green beans and rice are added, and at the end the heat is turned up so that the socarrat forms.*

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

1-c 2-c