SOPA DE TAPIOCA Y VEGETALES

Ingredientes:

- ½: taza de tapioca
- 6 tazas de caldo de pollo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de espinacas picadas
- 1 taza de champiñones rebanados
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Calienta 4 tazas de caldo de pollo. Cuando suelte el hervor, añade la tapioca, tapa y cocina a fuego bajo por 15 minutos o hasta que las perlas de tapioca queden casi transparentes.
2. Aparte, calienta el aceite y saltea la cebolla con el ajo. Agrega las espinacas y los champiñones. Sazona al gusto
3. Vierte a la cacerola de los vegetales la tapioca con su caldo. Añade las 2 tazas de caldo restante. Tapa y cocina a fuego bajo por 5 minutos más o hasta que la tapioca esté: completamente transparente.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 Minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6 porciones