

## CREMA DE BRÉCOL

### INGREDIENTES:

150 g de Brécol

1 cebolla pequeña

1/2 cubilete de Aceite de Oliva

1 Pastilla de concentrado de caldo de verduras.

5 cubiletes de agua

5 cubiletes de leche

1/2 cubilete raso de Tapioca

sal y pimienta blanca a gusto

### PREPARACIÓN

Poner en el vaso el brécol troceado, la cebolla y el aceite. Programar 7 minutos, 100 °, velocidad 4.

Cuando pare el reloj, añadir el agua y la leche con la pastilla de concentrado. Programar 10 minutos, 90 °, velocidad 6.

Cuando faltan 5 minutos para terminar, añadir la tapioca y la sal.

Finalizado el programa, servir, caliente.

Por cierto Tapioca es como una semolablanca y granillosa, lo venden en cualquier supermercado y se usa para sopa.