### Blanqueta exótica

#### Ingredientes

Para 4 personas

800 g de ternero o hombro de ternera, o mezcla de ambos, cortados en pedazos

un poco de aceite

3 zanahorias

2 cebollas

2 dientes de ajo (opcional)

1 vaina de vainilla

40 g de harina

1 yema de huevo

30 Cl Coconut Milk

1 jugo de limón

perejil

1 Bouquet Garni, o un caldo de vegetales de cubo

#### Preparación

Divida la vaina de vainilla por la mitad, raspe y reserva las semillas.

En una olla o un fabricante, calienta el aceite a fuego bastante alto, y dore los lindos filetes cortados en pedazos, con la vaina de vainilla.

Gire los trozos de carne varias veces para cocinarlos por todos los lados (5-6 minutos).

Mientras tanto, pele y corta las zanahorias y las cebollas en anillos. Agrégalos a la carne.

Sal, pimienta la carne, espolvoree con harina.

Revuelva bien para extenderse sobre la carne.

Agregue 1/2 l de agua al que diluyamos el caldo del cubo (con agua del grifo caliente es más fácil), así como a las zanahorias.

Cubra y cocine a fuego lento durante 50 minutos.

Batir la yema de huevo con leche de coco, semillas de vainilla y jugo de limón.

Vierta la mezcla sobre la carne y mezcle sin hervir.

Servir salpicado de perejil.

#### Acompañamiento

Usos acompañados de arroz.

La misma receta se puede hacer para cualquier pieza de cerdo cortado en cubos, pollo cortado en pedazos, pescado.