# Salmonetes con mahonesa de anacardos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Monónimo

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Exótica
**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 16 salmonetes pequeños
- 8 ajetes
- 50 ml de zumo de limón
- 1 diente de ajo
- 1 rama de perejil
- 20 g de anacardos
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 g de mayonesa
- Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

*Precalentar el horno a 200º. Majar los dientes de ajo con el perejil, regar con el zumo de limón y la mitad del aceite, salpimentar. Limpiar, lavar y secar los salmonetes, disponer en una bandeja de horno y regar con la mezcla del mortero. Hornear de 15 a 20 minutos o hasta que los salmonetes estén hechos. Pelar y picar los ajetes. Calentar una sartén con el aceite de oliva restante y saltear los ajetes, incorporar los anacardos ligeramente machados y saltear. Mezclar el salteado de los ajetes con la mayonesa y salpimentar. Servir los salmonetes con la mayonesa de anacardos.*