



PESCADO A LA MAYONESA DE ENELDO

Ingredientes:

• Sal y pimienta al gusto • 4 filetes de pescado • 2 cucharadas de aceite de oliva
Mayonesa: • 1 taza de mayonesa • 1 cucharadita de mostaza • 1 cucharada de eneldo • ¼ de taza de alcaparras

Procedimiento:

1. Salpimenta los filetes de pescado, en una sartén caliente el aceite y fríe los filetes de pescado por ambos lados hasta que estén bien cocidos reserva. 2. Para la mayonesa, mezcla la mayonesa con la mostaza, el eneldo y las alcaparras hasta integrar por completo. 3. Sirve el pescado y acompaña con la mayonesa de eneldo.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4