

# Smörrebröd Gubbröra - Pan Negro con Ensalada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Anchoas:** 100 grs

**Eneldo picado:** 2 cda

**Papas cocidas:** 4 Unidades

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

**Ciboulette picado:** 2 cdas

**Huevo duro:** 2 Unidades

**Mayonesa:** 100 grs

**Pan negro:** 4 rebanadas

## Preparación de la Receta

- Cortar en daditos pequeños los huevos, las patatas cocidas frías y las anchoas.
- Poner en un bol y mezclar con la *mayonesa*, sal, pimienta, *eneldo* y el *ciboulette* picado.
- Servir la ensalada sobre el pan negro y decorar con la *cebolla* roja cortada muy fina.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/smorrebrod-gubbrora-pan-negro-con-ensalada>