Smorrebrod



Ingredientes

Para el smorrebrod

Hojas de Albahaca: 8 Unidades
Ajo picado: 1 Diente
Tomates secos hidratados: 50 g
Mantequilla: cantidad necesaria
Mayonesa: 3 cdas.
Tomillo fresco: 5 g
Hojas verdes: Cantidad necesaria
Aros de cebolla: 6
Pan de centeno: 2 Rodajas
Papines hervidos en rodajas: 4 Unidades
Tomates cherry rojos y amarillos asados: 10 Unidades

Para la ensalada

Sal: Cantidad necesaria
Zucchini cortado en laminas: 1/2 Unidad
Manzana verde en julliana: 1 unidad
Pimienta: Cantidad deseada
Crema: 3 cdas.
Pepino cortado en rajas: 1/2 Unidad
Zanahoria cortada a lo largo: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- Untar las rodajas de pan de *centeno* con *mantequilla*
- Sobre una *plancha* caliente, *dorar* las rodajas y reservar.
- En un tazón, mezclar la *mayonesa*, los tomates secos hidratados, el *ajo*, el *tomillo*
- Combinar con una procesadora eléctrica
- Colocar la mezcla en una manga y reservar.
- Untar una fina capa de *mantequilla* sobre las tostadas, agregar por encima las rodajas de papines hervidos, los tomates cherry, los aros de *cebolla*, las hojas verdes.

- Po último, colocar 3 copos de la *mayonesa* de tomates secos por arriba de cada smorrebrod
- Echar también algunas hojas de *albahaca* y chips de papines.
- En una ensaladera, mezclar la *manzana* verde, el *zucchini*, el pepino y la *zanahoria*
- Agregar la *crema*, salpimentar y mezclar.
- Servir en cada plato 1 smorrebrod y, a un lado, la ensalada.

Para preparar la mayonesa de tomates secos

- Si no posees una procesadora eléctrica, utiliza una licuadora.
- Puedes valerte de un pela-papas para cortar el pepino y la *zanahoria* a largo.
- Sirve un platillo perfecto y acompaña los smorrebrod con cazuelitas de chips de papines.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/smorrebrod