

# Smorrebroed

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pan de centeno y semillas:** 500 Gramos

**Queso crema con ciboulette:** Cantidad necesaria

**Huevos cocidos:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Gravlax de trucha:** Cantidad necesaria

**Eneldo:** Cantidad necesaria

**Pepinos encurtidos:** 2 Unidades

**Cebolla morada encurtida:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Cortar el pan en rodajas y untar queso *crema* con *ciboulette*
- Sobre unas rodajas completar con gravlax de *trucha*, pepinos encurtidos y *eneldo* fresco y sobre las restantes rodajas con queso completar con huevos cocidos en rodajas, *cebolla* encurtida y pimienta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/smorrebroed>