Chuletas de Cerdo Salteadas con Salsa Romesco

4 chuletas de cerdo **Smithfield® Bone-In Fresh Pork Chops** (de 1 pulgada de grosor)
2/3 taza de avellanas tostadas
1/4 taza de piñones tostados
1/2 taza, más 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, dividido
5 dientes de ajo
2 tomates cortados a la mitad
1/2 taza de chiles piquillo
2 cucharadas de vinagre de jerez
Sal kosher, al gusto

1. Saca las chuletas de cerdo con hueso Smithfield® del refrigerador y déjalas reposar por 15 minutos.
2. **Para preparar la Salsa Romesco,** calienta el horno a 325° F. Mezcla las avellanas y los piñones con 2 cucharadas de aceite de oliva; esparciendo la mezcla en una pequeña bandeja para hornear. Tuéstala en el horno hasta que esté dorada
3. Extiende 2 cucharadas adicionales de aceite de oliva en otra bandeja para hornear; Coloca el ajo, las mitades de tomate (con el corte hacia abajo) y los chiles piquillo en la sartén. Cocina hasta que los ingredientes comiencen a caramelizarse.
4. Coloca todos los ingredientes tostados y caramelizados en un procesador de alimentos o en una licuadora; hazlos puré hasta que quede una mezcla homogénea. Agrega el vinagre de jerez y la sal. Mientras el procesador o la licuadora están funcionando, agrega lentamente el aceite de oliva a la salsa hasta que se emulsione.
5. **Para preparar las chuletas frescas de cerdo**, coloca las chuletas en la Salsa Romesco. Cúbrelas y ponlas a refrigerar por lo menos 1 hora.
6. Calienta las restantes 2 cucharadas de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Saltea las chuletas de cerdo de 5 a 7 minutos por cada lado hasta que la temperatura interna alcance entre 145 y 160°F. Déjalas reposar 3 minutos antes de servirlas.

Rendimiento: 4 porciones
Tiempo de preparación: 10 minutos más 1 hora el adobo
Tiempo de cocción: 25 minutos

Servir con verduras asadas: espárragos, cebollas, berenjenas, tomates y/o calabacín.