Lomo de Cerdo Adobado con Chipotle Picante

1 lomo de cerdo **Smithfield® Boneless Fresh Pork Loin** (alrededor de 4 libras.)
3 cucharadas de aceite de oliva, divididas
2 dientes de ajo, picados
1/2 taza de cebolla española picada
1/2 taza de chiles chipotle enlatados
1/4 de taza de miel
1 cucharadita de orégano molido
2 cucharaditas de comino molido
2 cucharaditas de pimentón ahumado
1 cucharada de sal kosher

1. Saca el lomo de cerdo deshuesado Smithfield® del refrigerador y déjalo reposar por 15 minutos.
2. Para preparar el adobo de chipotle, calienta 2 cucharadas de aceite en una cacerola pequeña a fuego medio-alto. Agrega el ajo y las cebollas. Cocínalos hasta que estén ligeramente caramelizados, aproximadamente 5 minutos. Agrega los chiles chipotle, el orégano, el comino, el pimentón y la miel; cocínalos revolviéndolos, raspando el fondo de la sartén.
3. Retira el adobo del fuego y viértelo en una licuadora. Agrega sal y procésalo hasta que quede homogéneo. Ponlo a un lado para que se enfríe. Coloca 3/4 del adobo en un recipiente mediano; reserva el resto en un recipiente pequeño.
4. Coloca el lomo de cerdo deshuesado en el adobo, asegurándote de que quede completamente cubierto. Refrigéralo por al menos 30 minutos.
5. Calienta el horno a 350° F. Calienta la cucharada de aceite restante en una sartén grande. Fríe la carne de cerdo aproximadamente 5 minutos por cada lado. Coloca la carne de cerdo en una bandeja para hornear y ásala en el horno hasta que la temperatura interna alcance entre 145° y 160° F, aproximadamente entre 20 y 30 minutos. Déjala reposar 10 minutos antes de servirla en rodajas, cubiertas con el adobo que reservaste.

Rendimiento: 4 porciones
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 50 minutos

Servir con arroz mexicano y ensalada de aguacate.