



Filete de Lomo de Cerdo con Mojo Criollo

Por Chef José Mendín para PorkTeInspira.com

INGREDIENTES

1 filete de lomo de cerdo de dos libras, cortado a la mitad
2 cucharadas de aceite de oliva

Marinado de Mojo Criollo

1 taza de jugo de naranja
½ taza de jugo de lima
4 cucharadas de ajo picado
2 cucharadas de sal Kosher
2 cucharaditas de comino
2 cucharaditas de orégano seco
1 cucharadita de pimienta roja en escamas

DIRECCIONES PARA COCINAR

Marinado de Mojo Criollo

En un recipiente grande, coloca todos los ingredientes de la marinada y mézclalos.

En un recipiente grande, marina el cerdo con la mezcla de mojo. Refrigera durante una hora (si se adobó por más tiempo, se obtiene más sabor).

Precalienta el horno a 350°F. Calienta una sartén y agrega el aceite de oliva. Dora el filete de lomo de cerdo en todos sus lados, aproximadamente 5 minutos de cada lado.

Coloca el cerdo en una bandeja para hornear y ponlo en el horno hasta que el cerdo alcanza una temperatura interna de entre 145°F a 160°F. (utiliza un termómetro digital), alrededor de 10 a 15 minutos.

Sirve con arroz blanco, frijoles, plátanos y pan cubano.

SIRVE 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 25-30 minutos

Descubre más recetas en PorkTeInspira.com.