Lechón Asado Adobado con Mojo

8 chuletas de cerdo **Smithfield® Fresh Pork Bone-In Center Cut Pork Chops** (1 pulgada de grosor)

Mojo

Jugo de 2 naranjas
Jugo de 2 limones
Jugo de 2 limas
2 tazas de aceite de oliva extra virgen
2 tazas de perejil
2 tazas de cilantro
3 dientes de ajo
1 chalota
1/2 taza de sal kosher
1 cucharadita de comino molido

1. Saca las chuletas de cerdo con hueso Smithfield® del refrigerador y déjalas reposar por 15 minutos.
2. Para preparar el **mojo**, combina todos los ingredientes en una licuadora o en un procesador de alimentos hasta que la mezcla quede homogénea (puedes hacerlo en tandas). Frota las chuletas de cerdo con el adobo. Cúbrelas y ponlas a enfriar de 2 a 8 horas.
3. Coloca una bandeja para hornear en la parrilla central del horno; calienta el horno a 400° F. Calienta 1 cucharada de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Retira 4 chuletas del adobo y colócalas en la sartén para dorarlas, unos 2 minutos por cada lado; retíralas de la sartén y colócalas en un plato. Haz lo mismo con las 4 chuletas restantes.
4. Coloca las 8 chuletas de cerdo en la bandeja para hornear en el horno. Asa las chuletas hasta que la temperatura interna alcance de 145 a 160°F, volteándolas después de 3 minutos. Déjalas reposar 3 minutos antes de servirlas.

Rendimiento: 8 porciones
Tiempo de preparación: 10 minutos más 2 horas de adobo
Tiempo de cocción: 12 minutos

Servir con arroz y frijoles.