Pernil Boricua - Carne de Cerdo Asada para Navidad Puertorriqueña

8 libras de paleta de Cerdo **Smithfield® Fresh Bone-In Pork Shoulder Butt Roast**
20 dientes de ajo
2 cucharadas de sal kosher

Adobo
20 dientes de ajo
1 manojo de cilantro fresco
1 cebolla amarilla, picada
2 tazas de jugo de naranja agria (o 1 1/2 tazas de jugo de naranja y 1/2 taza de jugo de limón o lima
5 cucharadas de aceite de oliva
5 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de condimento tipo adobo

1. Saca la paleta de cerdo con hueso Smithfield® del refrigerador y déjala reposar por 15 minutos.
2. Haz ranuras en la superficie de la carne fresca de cerdo e inserta 20 dientes de ajo. Bate todos los ingredientes del adobo hasta que estén bien mezclados; vierte la mezcla sobre la carne de cerdo. Cubre y refrigera por 24 horas.
3. Retira la carne de cerdo del refrigerador 1 ½ horas antes de ponerla en el horno. Limpia el adobo de la superficie de la carne, y colócala en una asadera (bandeja para asar) con la piel hacia arriba. Espolvorea 2 cucharadas de sal sobre la parte superior.
4. Calienta el horno a 450° F. Cocina la carne de cerdo por 1 hora. Baja la temperatura del horno a 300° F; cocina durante 4 horas adicionales hasta que la carne de cerdo esté blanda y se desmenuce fácilmente. No voltees el cerdo mientras lo asas.
5. Utiliza pinzas para separar la carne de cerdo en trozos más grandes y sírvela con arroz puertorriqueño y plátanos fritos. También puedes usar la carne de cerdo en emparedados.

Rendimiento: 10 porciones
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 5 horas