Carribean barbecued pork chops

Chuletas asadas en salsa de barbacoa al estilo caribeño

8 bone-in pork rib chops, 3/4-inch thick
1/4 cup ground cumin
2 teaspoons Kosher or Sea Salt
1 white onion, cut into 1-inch pieces
2 yellow plantains, peeled and cut into 1-inch pieces
2 large red bell peppers, cut into 1-inch pieces
1 pineapple, cut into 1 1/2-inch pieces
1 cup honey barbecue sauce
8 wooden skewers

Soak wooden skewers in water for 30 minutes. Prepare medium-hot grill
Rub cumin and salt and press evenly onto both sides of pork rib chops. Add mix of vegetables and fruit to each skewer.

Grill chops and kebobs for 12-15 minutes, turning to brown. Brush with honey barbecue sauce during final 5 minutes of cooking.

Serve with white rice.

Makes 8 servings. (1 rib chop and 1 kebob)

8 chuletas de costilla de cerdo con hueso cortadas a 3/4 de pulgada de grosor
1/4 taza de comino en polvo
2 cucharaditas de sal marina
1 cebolla blanca cortada en piezas de 1 pulgada
2 plátanos machos *(o plantains)* amarillos cortados en piezas de 1 pulgada
2 pimientos rojos grandes cortados en piezas de 1 pulgada
1 piña cortada en piezas de 1 1/2 pulgada
1 taza de salsa barbacoa con miel
8 brochetas de madera

Sumerja las brochetas de madera en agua por 30 minutos. Caliente la parrilla a fuego medio. Mezcle el comino y la sal. Embadurne las chuletas en la mezcla por ambos lados. Combine los vegetales y la fruta en cada una de las brochetas.

Ase las chuletas y las brochetas con los vegetales y la fruta de 12 a 15 minutos o hasta que se doren. Úntelas con la salsa barbacoa con miel durante los últimos 5 minutos de cocción.

Sirva con arroz blanco.

Para 8 porciones. (1 chuleta de costilla y 1 brocheta por persona)

SJ Public Relations, a social media and public relations agency for today's complex markets.