**Directions**

1. Preheat oven to 350 degrees and grease a 9x13 baking dish
2. Season pork chops with salt and pepper and place in dish
3. Pour sauce over pork chops
4. Cover with foil and bake 30-40 minutes
5. Uncover, flip pork chops over and spoon sauce on top, bake another 5-10
6. Spoon sauce over top again and broil 2-5 minutes until sauce is bubbly and thick

**Direcciones**

1. Precaliente el horno a 350 grados y engrase una fuente para hornear de 9x13
2. Sazone las chuletas de cerdo con sal y pimienta y colóquelas en el plato.
3. Vierta la salsa sobre las chuletas de cerdo.
4. Cubrir con papel aluminio y hornear 30-40 minutos.
5. Descubrir, voltear las chuletas de cerdo y colocar encima la salsa, hornear 5-10 más.
6. Vierta la salsa sobre la tapa nuevamente y ase de 2 a 5 minutos hasta que la salsa esté espumosa y espesa.

**Ingredientes**

4 chuletas de cerdo

Sal y pimienta

Botella de salsa de barbacoa

**Porciones:** 4 **Costo por comida:** $4.88

**Ingredients**

4 pork chops

Salt and pepper

Bottle of barbecue sauce

**Servings:** 4  **Cost for meal:** $4.88

Easy Oven Barbecued Pork Chops

Chuletas De Cerdo A La Barbacoa Horno Fácil