


Cerdo en Salsa de Ciruelas



*Imagen con fines ilustrativos

 **Preparación**
60 minutos

 **Rinde**
5 porciones

INGREDIENTES

- 1 **Lomo de Cerdo (1 ½ kg)**
- 4 cucharadas de aceite
- 8 chiles secos
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo, enteros
- 1 astilla de canela
- 20 ciruelas pasas, deshuesadas y remojadas en agua caliente
- 2 clavos de olor
- 3 semillas de pimienta negra
- 3 tazas de caldo de pollo
- 4 cucharadas de azúcar
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Caliente la mitad del aceite y fríe el lomo por todos los lados, hasta que esté bien dorado. Retire, rebane y reserve.
- 2.** En el mismo sartén ase ligeramente los chiles, la cebolla, el ajo, la canela y el lomo rebanado. Licúe con las ciruelas, los clavos, las pimientas, el caldo de pollo y el azúcar. Sazone al gusto.
- 3.** Caliente el resto del aceite y sofría la salsa, agregue la carne rebanada y deje que se termine de cocer.
- 4.** Sirva y si gusta acompañelo de arroz blanco.