CERDO EN SALSA DE CIRUELA

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- 1 caña de lomo de cerdo (1 ½ kg)
- 8 chiles mulatos, desvenados
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo, enteros
- 1 raja de canela
- 1 bolillo, rebanado
- 20 ciruelas pasas, deshuesadas y remojadas en agua caliente
- 2 clavos
- 3 pimientas negras, enteras
- 3 tazas de caldo de pollo
- 4 cucharadas de azúcar
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4