**Día del Limón: 5 cócteles frescos para festejar al rey de los cítricos**

* *El Día del Limón se celebra el 30 de septiembre para resaltar la grandeza de una pequeña fruta que para la gastronomía mundial significa el protagonista de múltiples preparaciones.*
* *Diageo, líder mundial en bebidas espirituosas, comparte sus recetas para preparar cócteles frescos y divertidos para celebrar este versátil fruto.*

**Ciudad de Panamá, 26 de septiembre de 2023. –** Este 30 de septiembre se celebra a nivel mundial el **Día del Limón**, una fecha conmemorativa en la industria para darle el valor al rey de los cítricos que es empleado en muchas casas para cientos de usos, entre ellos, preparar bebidas y cócteles frescos.

Para honrar a este versátil cítrico, **Diageo** la empresa líder en bebidas espirituosas, comparte algunas combinaciones con limón que harán lucir a cualquier persona como todo un bartender profesional, sin serlo.

Así que, ¡vamos directo a la acción con estos cócteles llenos de sabor!

**1.** [**Johnnie & Lemon**](https://www.thebar.com.pa/recetas/johnnie-lemon)

Ingredientes:

* 45 ml Johnnie Walker Red Label
* 150 ml de limonada casera
* Rodaja de limón
* Hielo

Para este cóctel, solo necesitas un vaso alto con hielo. Agrega el whisky Johnnie Walker Red Label y completa con la limonada casera. ¡No te olvides de la rodaja de limón para darle un toque de frescura!

**2.** [**Gin & Tonic**](https://www.thebar.com.pa/recetas/gin-tonic)

Ingredientes:

* 50 ml de Tanqueray London Dry Gin
* 150 ml de agua tónica
* Limón

Un clásico que nunca pasa de moda. En una copa con hielo, añade el gin Tanqueray London Dry y completa con agua tónica. ¡Decora con rodajas de limón para darle un toque cítrico!

**3.** [**Don Limonada**](https://www.thebar.com.pa/recetas/don-limonada)

Ingredientes:

* 50 ml de Don Julio Blanco
* 1 limón cortado en pedazos
* 50 ml de agua con gas
* 15 ml de sirope de agave
* 8 hojas de hierbabuena

Combina todos los ingredientes en una coctelera, agítalo con amor y sírvelo en un vaso largo con hielo. ¡La hierbabuena y el limón hacen una combinación perfecta!

**4.** [**Freshton**](https://www.thebar.com.pa/recetas/freshton)

Ingredientes:

* 40 ml de The Singleton of Dufftown 12 Años
* 30 ml de jugo de limón
* 14 ml de jarabe natural
* 3 rodajas de pepino
* 3 o 4 hojas de menta

Este cóctel es frescura en su máxima expresión. Mezcla todo en una coctelera, sírvelo con hielo y decóralo con rodajas de pepino y hojas de menta. ¡Una explosión de sabores te espera!

**5.** [**Johnnie Lemonade**](https://www.thebar.com.pa/recetas/johnnie-lemonade)

**Ingredientes:**

* 45 ml de Johnnie Walker Black Label
* 20 ml de Triple Sec
* Gaseosa Lima limón
* 20 ml de jugo de limón
* Hielo
* Limón

Aquí una deliciosa variación de la limonada clásica con un toque de whisky. En un vaso alto con hielo, combina el Johnnie Walker Black Label, Triple Sec, jugo de limón y completa con gaseosa Lima limón. ¡Decora con un gajo de limón o coco!

¡Así que ahí lo tienen, cinco sencillos pero deliciosos cócteles para celebrar el Día Mundial del Limón! Ya sea que prefieras el whisky, el tequila o el *gin*, hay algo para todos los gustos. Levanta el vaso, brinda por esta pequeña joya de la naturaleza y disfruta de estos cócteles llenos de sabor a limón.

**###**

**Acerca de Diageo**

DIAGEO es la empresa líder de bebidas espirituosas a nivel mundial, con una impresionante colección de marcas que incluyen los whiskies Johnnie Walker, Crown Royal, JεB, Buchanan’s y Windsor, los vodkas Smirnoff, Cîroc y Ketel One, Captain Morgan, Baileys, Don Julio, Tanqueray y Guinness.

Diageo en una empresa global y sus productos se venden en más de 180 países alrededor del mundo. La empresa cotiza tanto en la Bolsa de Valores de Nueva York (DEO) como en la Bolsa de Valores de Londres (DGE). Para más información acerca de Diageo, su gente, marcas y desempeño, visite [www.diageo.com](http://www.diageo.com). Visite el recurso global de Diageo que promueve el consumo responsable de alcohol, [www.DRINKiQ.com](http://www.drinkiq.com), para información, iniciativas y formas de compartir las mejores prácticas.

Celebrando la vida todos los días, en cualquier lugar.