**Todo lo que necesitas para hacer tu propio *Tailgating* y anotar un *touchdown***

Se acerca uno de los eventos más importantes del año, cada final acapara las miradas de alrededor de 111.3 millones de personas, de acuerdo con una de las cadenas televisivas más importantes de Estados Unidos. Es por esto que se ha convertido en una tradición donde se prepara todo un ritual para disfrutar este acontecimiento. Te compartimos los mejores tips para ofrecer un “*Tailgating*”, la clásica reunión que se realiza previamente a eventos deportivos o conciertos, que solía realizarse en la parte trasera del auto con los tradicionales elementos de un BBQ. Sin embargo, ha evolucionado y se ha extendido hasta el patio trasero o cochera de miles de personas, para convivir durante los mejores acontecimientos.

**Prepara el asador**

El ingrediente principal de todo BBQ es el carbón, pues le da un sabor particular al asado. Existen muchas opciones de briquetas, que ayudan a generar la combustión y aportan aroma, color y cocción. La opción ideal son los bloques ahumados de Jack Daniel’s Whiskey Barrel Smoking Chips, que son cortadas directamente de las duelas saturadas de las barricas donde se reposa este Tennessee Whiskey y capturan una mezcla de caramelo, vainilla y notas a madera que realzan los alimentos en el asador. En resumen, es el dejo del clásico Old No.7 en tu parrilla.

**Con aguacate**

En esta parrillada no puede faltar el guacamole, por esta motivo, es el día en el que se consume mayor cantidad de aguacate, de acuerdo a la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México (APEAM) se estiman envíos de alrededor de 120 mil toneladas a Estados Unidos, quiénes son los únicos productores certificados por las autoridades del país vecino del norte para la exportación.

**Coctelería**

Para dar un toque distinto, busca recetas originales para crear mixología que puedas elaborar en casa como el Jack Tonic. Solo mezcla hielos con agua tónica, jugo de limón y whiskey Jack Daniel’s que acompañan perfecto el BBQ, previamente enfría los vasos que utilices y anímate a explorar nuevas mezclas.

**Preparación de la carne**

Saca la proteína del refrigerador de 20 a 30 minutos antes de prepararla, para que alcance la temperatura ambiente. Si está muy fría, no se cocinará de manera uniforme. Precalienta la parrilla para lograr un sellado superior. Adereza la carne con ayuda de una salsa BBQ que se puede untar o usar como dip para las guarniciones, que combina con cualquier tipo de corte o alimento. Para dar un toque especial puedes agregar a la salsa unas gotas de Jack.

**Lo más importante**

Anticipa la invitación a tus amigos por lo menos una semana antes del evento para realizar un presupuesto y llevar a cabo compras acertadas, recuerda que habrán distintas opciones. Con estos ingredientes, tendrás todo lo que se necesita para llevar a cabo el mejor *Tailgating*, que es un ritual para los fans y no tan fans del evento.

EVITA EL EXCESO

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

**Acerca de Jack Daniel’s Tennessee Whiskey**

Jack Daniel's®, el *whiskey* más vendido en el mundo, proviene de la destilería más antigua registrada más antigua en Estados Unidos, la Destilería Jack Daniel. Fundada en 1866 por Jasper Newton Daniel, mejor conocido como Mr. Jack Daniel en Lynchburg, Tennessee, donde después de más de 150 años se sigue haciendo cada gota de éste icónico whiskey. Jack Daniel's está hecho con la mejor malta de maíz, centeno y cebada. El proceso se realiza con agua del manantial de la cueva Spring Hollow que es libre de hierro, para después pasar por un filtro de carbón de maple cuyo resultado reposa en barricas de roble blanco americano, que son utilizadas solo una sola vez.

La familia de Jack Daniel’s está conformada por: Jack Daniel’s Old No. 7, Jack Daniel’s Tennessee Honey, Jack Daniel’s Gentleman Jack, Jack Daniel’s Single Barrel, algunas Ediciones Especiales y los Jack Daniel’s Ready to Drink.

Jack Daniel's es una marca que pertenece a Brown-Forman Corporation y que cotiza públicamente en el New York Stock Exchange (NYSE).

Para saber más visita: <https://www.jackdaniels.com>

**Síguenos en:**

Facebook:<https://www.facebook.com/JackDanielsMx>

Twitter: <https://twitter.com/jackdaniels_mx>

Instagram: <http://instagram.com/jackdanielsmexico>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/JackDaniels>

**Contacto para prensa**  
Quantum PR Worldwide  
Olaya Macario  
+52 5561949688  
olaya@qprw.co