**The Orange Birthday Margarita, la receta perfecta para celebrar el aniversario del icónico coctel**

* *Cointreau es uno de los ingredientes indispensables para preparar este drink clásico de la coctelería internacional.*

**Ciudad de México, xx de junio de 2023.** Este año se celebra el 75 aniversario de la Margarita Original, un coctel que nació en Acapulco en 1948, gracias a la mente creativa de Margaret "Margarita" Sames, una mujer de la alta sociedad estadounidense conocida por organizar fiestas notoriamente esplendorosas.

La receta está conformada por los dos licores favoritos de su creadora: Cointreau y tequila, agitados con jugo de limón para equilibrar y sublimados por un característico borde de sal.

Cuenta la leyenda que Margaret no se propuso convertir su coctel en un icono, pero debido a su versatilidad para adaptarse a todas las temporadas, así como su delicioso sabor, este *drink* pasó a la historia como uno de los más solicitados en las barras del mundo.

Por eso no es de extrañar que Cointreau, el licor de naranja francés pionero en este tipo de destilados, sea parte de la composición original de la Margarita. Su sabor incomparable, así como ingredientes naturales de la mejor calidad, lo hacen uno de los mejores complementos para la mixología alrededor del mundo.

Para celebrar los 75 años de vida de este coctel atemporal, Alfred Cointreau, sexta generación de la familia, presenta The Margarita Orange Birthday, un giro festivo de la versión clásica creada para la ocasión. Se trata de una nueva incorporación a las recetas de la *Maison*, que sin duda deleitará a cualquiera que la pruebe, pues como se expresaba Margaret de su propio coctel: “una Margarita sin Cointreau no vale ni su propia sal”.

Asimismo, la firma francesa comparte la receta original de esta bebida, para los amantes de los clásicos.

**The Margarita Orange Birthday**

**Ingredientes:**

* 25 ml de Cointreau L'Unique
* 30 ml de jugo de naranja fresco
* 60 ml de té negro de bergamota

1. Preparar en frío una bolsita de té negro.
2. Mezclar todos los ingredientes en un vaso lleno de cubitos de hielo.
3. Remover la bolsita brevemente.
4. Agregar una hoja de naranja.

**The Original Margarita**

**Ingredientes**

* 30 ml de Cointreau L'Unique
* 50 ml de tequila blanco
* 20 ml de jugo de limón fresco

1. Moja el borde de una copa Margarita con jugo de lima y coloca la copa boca abajo en un plato con sal hasta cubrir todo el borde.
2. Mezcla todos los ingredientes en una coctelera con cubitos de hielo.
3. Agita, cuela y sirve.
4. Decorar con una rodaja de limón.

**###**

**Acerca de Cointreau:**

La Maison Cointreau, creadora del icónico licor de naranja y pionera de la coctelería, se fundó en 1849 en Angers (Francia). El legado de la marca como licorista-destilador perdura hoy en día en el corazón de más de 500 cócteles, incluidos la Margarita Original y el Cosmopolitan. El carácter distintivo del licor Cointreau es el resultado de la meticulosa selección, armonía y destilación de las esencias de piel de naranja dulce y amarga, tarea encomendada al Maestro Destilador de la Maison Cointreau. Único y con unas cualidades organolépticas excepcionales, es un producto básico para bartenders y aficionados a la coctelería casera de todo el mundo. Visite www.cointreau.com y síganos en Instagram para más información.