**Reconocidos mixólogos comparten sus mejores recetas para celebrar el Día de la Margarita con Casa Dragones Blanco**

**Ciudad de México, xx de febrero de 2023.** La Margarita es uno de los cocteles icónicos de la mixología y con el objetivo de celebrar el Día Internacional de la Margarita que se festeja el 22 de febrero, Casa Dragones ha trabajado con restaurantes y mixólogos reconocidos mundialmente para darle un twist a este clásico coctel.

El origen de la margarita tiene varias versiones; algunos expertos dicen que nació en 1942 en el “Bar Tommy” ubicado en Ciudad Juárez, Chihuahua; otros aseguran que surgió en Tijuana para honrar a la bailarina californiana Marjorie King. También existe la versión de que fue Margarita Sames, una texana que estaba en su casa de Acapulco, la que ideó esta bebida para complacer a sus invitados.

Sea cual sea la verdadera historia, el perfil de sabor suave y balanceado de Casa Dragones Blanco, con notas semidulces de agave y un aroma fresco y herbáceo, lo hacen el tequila perfecto para disfrutar esta emblemática creación en el mundo de la coctelería. Casa Dragones Blanco es elaborado mediante un proceso moderno e innovador enfocado en la pureza del agave, y el carácter excepcional del agua pura de manantial crea un balance perfecto de minerales, perfecto para disfrutar en las rocas o en coctelería de alta gama, como las siguientes margaritas realizadas para esta fecha.

**MARGARITA DE JENGIBRE**

El Restaurante Pujol, en la Ciudad de México, añade a la margarita clásica un toque de jengibre para resaltar los sabores cítricos y del agave en Casa Dragones Blanco.

**Ingredientes:**

* 2 oz. Casa Dragones Blanco
* ¾ oz. Jugo de limón
* ½ oz. Miel de Agave
* 3 rebanadas de Jengibre
* Sal de Jamaica

**Preparación:**

* Escarcha un vaso de cristal con sal de jamaica.
* Revuelve las rebanadas de jengibre con el jugo de limón y la miel en un shaker, después añade los demás ingredientes y agita con hielo.
* Sirve en un vaso de cristal

## **MARGARITA ROYALE**

Yana Volfson, directora de bebidas de Cosme, Nueva York, prepara una versión festiva de esta bebida añadiendo champaña.

**Ingredientes:**

* 1 oz. Casa Dragones Blanco
* ¾ oz. Giffard Triple Sec
* ¾ oz. Jugo de limón
* 2½ oz. Champaña

**Preparación:**

* Combina todos los ingredientes, excepto la champaña, en un shaker con hielo.
* Realiza un doble colado en un vaso Nick & Nora y complementa con la champaña.

**MARGARITA AL PASTOR**

José Luis León, director de bebidas en bares como Xaman, Baltra y Limantour crea una nueva versión al añadir ingredientes tradicionales mexicanos, presentando un coctel que combina tacos y tequila.

**Ingredientes:**

* 1 ½ oz Casa Dragones Blanco
* ⅔ oz Cointreau
* ½ oz Jugo de limón
* 1 triángulo de piña

**Preparación:**

* Escarcha un vaso old-fashioned con sal.
* Mezcla los ingredientes en un shaker y realiza un doble colado en el vaso con hielo.
* Decora con un triángulo de piña.

**STUMBLEBEE**

El reconocido mixólogo Jim Meehan añade miel de abeja y pimienta negra a esta receta para crear una bebida de perfil dulce y especiado.

**Ingredientes:**

* 2 oz Casa Dragones Blanco
* ¾ oz Jugo de limón amarillo
* ¾ oz Miel de Abeja

**Preparación:**

* Escarcha un vaso con pimienta negra y sal.
* Mezcla los ingredientes en un shaker y realiza un colado fino en vaso old-fashioned con hielo.
* Decora con una rodaja de limón amarillo.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com) y sigue sus redes sociales en [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones), [Twitter](https://twitter.com/casadragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/).

**###**

**Sobre Tequila Casa Dragones**

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco, Tequila Casa Dragones Añejo y Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara bebidas que reflejan el cuidado y la precisión que caracteriza su producción. Desde su debut en 2009, Casa Dragones Joven ha ganado la admiración de los aficionados al tequila, catadores y reconocidos chefs por su distintivo sabor, aroma y cuerpo. Casa Dragones Joven es un suave maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse solo y maridar con la comida. En 2014, la casa tequilera presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata que mantiene la elegancia y las sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. En 2020, Tequila Casa Dragones amplió su repertorio con el lanzamiento de su primer tequila añejo, Tequila Casa Dragones Añejo, que se distingue por su único proceso de añejamiento en barricas, alcanzando un particular carácter por ser madurado en dos diferentes tipos de toneles: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. Finalmente, en 2022 Casa Dragones presenta Casa Dragones Reposado Mizunara, tequila 100% de agave Azul reposado en barricas nuevas de roble Mizunara que encuentra el balance perfecto entre la mineralidad del agave con las notas suaves y sedosas del roble japonés, creando una dulzura refinada y elegante que desafía lo establecido.

Para mayor información visita [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx).