**Disfruta de las próximas vacaciones con estas recetas hechas con Corajito**

* Semana Santa está a la vuelta de la esquina, y es el momento perfecto para brindar con **Corajito**, carajillo 100% mexicano, que para estas vacaciones cortas, se disfrutará mejor bien frío.

**Ciudad de México, a 31 de marzo de 2022.-** El momento de empezar a hacer planes y preparar maletas, ¡ha llegado!, y a la par de un buen descanso y excelente clima, llegarán, a su vez, los momentos perfectos para brindar con uno de los tragos que se está ganado el corazón y copas de miles: Corajito, el carajillo mexicano que puede servirse directamente de la botella, lo que lo hace práctico y perfecto para preparar estas recetas pensadas para esta temporada vacacional en cualquier lugar y a cualquier hora:

***Corajito Tiki***

Ese toque cítrico que, en contacto con el sabor único del carajillo, crean una combinación sin precedentes: refrescante y, al mismo tiempo, reconfortante; lo mejor de dos mundos en una sola copa o, en este caso, vaso Tiki.

**Ingredientes:**

* 30 ml de Corajito Clásico o Avellanas.
* 45 ml ron añejo.
* 20 ml de dry curacao.
* 15 ml jugo limón natural.
* 15 ml jarabe de almendras.
* 2 pizcas de Amargo de Angostura.

**Modo de preparación:**

En un *shaker*, colocar hielos, todos los ingredientes y agitar durante 30 segundos. Después, servir el coctel en un vaso tipo Tiki con hielo picado y decorar con una rodaja de limón y naranja.

***Corajito Spritz***

Perfecto para “brunchear”, para empezar a celebrar cuando el sol está en lo alto y darle otro sentido completamente diferente al mediodía, sobre todo cuando son vacaciones.

**Ingredientes:**

* 45 ml de Corajito Clásico.
* 90 ml vino espumoso tipo Brut.
* 15 ml de jugo de limón verde.
* 30 ml de jugo de naranja natural.
* Naranja y hielos.

**Modo de preparación:**

En un vaso mezclador servir hielos, 45 ml Corajito Clásico, 30 ml de jugo de naranja natural, 15 ml de jugo de limón verde, y mezclar pasándolo de un vaso a otro. Servir con hielos en una copa de vino. Completar con 90 ml de vino espumoso tipo Brut y decorar con una rodaja de naranja.

***Corajito Tonic***

De ser un clásico a ser un imperdible, reuniendo dos cocteles icónicos en una misma copa llena de ese sabor que, al principio, resultará familiar y, después, revelará una gama totalmente nueva de frescura.

**Ingredientes:**

* 30 ml de Corajito Clásico.
* 30 ml ginebra.
* Hielo.
* Agua quina.
* *Twist* de limón amarillo.

**Modo de preparación:**

En un vaso alto tipo jaibol, servir hielos, 30 ml de Corajito Clásico y 30 ml de ginebra. Después, agregar agua quina y decorar con un *twist* de limón amarillo.

***Corajito Agitado***

A veces, el camino más rápido hacia la felicidad -en vacaciones-, es el más sencillo: una receta favorita de muchos pero preparada en casa por pocos. Esto puede cambiar fácilmente durante esta Semana Santa gracias a Corajito.

**Ingredientes:**

* 75 ml de Corajito Clásico o Avellanas.
* Hielo.
* Vaso Old Fashion.
* Cáscara de naranja.

**Modo de preparación:**

En un *shaker*, servir hielos, 75 ml Corajito Clásico o Avellanas y agitar por 30 segundos. Después, servir en un vaso Old Fashion con 3 cubos de hielo, flamear la cáscara de naranja y agrégala a la bebida.

Corajito es la “maleta” perfecta para acomodar los ingredientes exactos para estas vacaciones. Para mayor información, visite <https://corajito.mx/>

**###**

**Acerca de Corajito**

Corajito es el Carajillo mexicano listo para servirse directamente de la botella. La mezcla justa de licor y café de altura orgánico, extraído en frío y llevado hasta tu mesa mediante prácticas de comercio justo. Su sabor único proviene de ingredientes 100% naturales que enaltecen el campo de México.

Para mayor información visite <https://corajito.mx/>

Síguenos en:

Web oficial: <https://corajito.mx>

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

Instagram: <https://www.instagram.com/corajitomx/>

**CONTACTO PARA PRENSA**

Daniela Dibildox

[daniela.dibildox@another.co](mailto:daniela.dibildox@another.co)

Yahel Peláez

[yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)