**Celebra el Día Mundial del Coctel con 3 sencillas recetas hechas con Tequila Casa Dragones Blanco**

* En esta celebración, Tequila Casa Dragones reafirma su compromiso con el mundo de la mixología y los bartenders con su programa #CocktailsToGo disponible en sus redes sociales.

**Ciudad de México, 12 de mayo de 2020.-** El 13 de mayo se celebra el Día Mundial del Coctel, conmemorando la fecha en la que se publicó por primera la palabra que se utiliza comúnmente para referirnos a las bebidas mezcladas. Para conmemorar esta ocasión, Casa Dragones comparte algunas de las mejores recetas creadas por mixólogos y bartenders expertos que pueden prepararse desde la comodidad de casa con Tequila Casa Dragones Blanco.

***Micheloma Dragones* by Pablo "Pasti"**

Simple, con el carácter del tequila y la frescura de la cerveza, un coctel que combina a la perfección con las tardes calurosas de la primavera. Es, en resumen, una recompensa fácil de preparar y mucho más fácil de disfrutar.

Ingredientes:

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 15 ml de jugo de toronja fresco
* 25 ml de Cynar (licor de alcachofa)
* ½ cerveza lager
* Sal y pimienta rosa
* Hielo

Modo de preparación:

Escarchar el vaso, agregar el hielo, después añadir Tequila Casa Dragones Blanco, el jugo de toronja y Cynar (licor de alcachofa). Para concluir, topear con la cerveza ¡y a disfrutar!

***Margarita jengibre* by Pujol**

Sabores que danzan en un copa. Cada ingrediente, desde Tequila Casa Dragones Blanco hasta la jamaica, va añadiendo algo nuevo a esta experiencia. Una receta que nació para redefinir a la margarita clásica.

Ingredientes:

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 22 ml de jugo de limón amarillo
* 15 ml de miel de agave
* 3 rebanadas maceradas de jengibre fresco
* Sal de jamaica

Modo de preparación:

* Escarchar el vaso *old fashioned* con sal de jamaica. Agregar el jengibre macerado con el jugo de limón amarillo y la miel de agave en un *shaker*, para después incluir los demás ingredientes con hielo y mezclar. Colar en el vaso con hielos escarchado.

***Dragones Rocks* by Casa Dragones**

SI no cuentas con muchos ingredientes en casa, ¡no te preocupes! Tequila Casa Dragones Blanco está diseñado también para disfrutarse solo.

Ingredientes:

* 1 onz de Casa Dragones Blanco
* Un hielo de dos pulgadas
* Twist de temporada (naranja, limón toronja)
* Canela / anís estrellado

Modo de preparación:

Disfruta de un trago fresco y limpio, #DragonesRocks con Tequila Casa Dragones Blanco, agrega el hielo de dos pulgadas. Esta presentación hace que la dilución mínima de agua fría genere un sabor más limpio, expandiendo las notas semidulces, liberando sensaciones dulces de agave cocido, un toque de vainilla, pimienta y flor de saúco. También es posible disfrutar este trago añadiendo un twist de temporada –lo más recomendable es toronja o limón amarillo–, que libera notas cítricas, así como un aroma a cáscara de toronja, con un toque de canela y anís estrellado.

En esta celebración, Tequila Casa Dragones reafirma su compromiso con el mundo de la mixología y los bartenders del mundo, quienes desde el lanzamiento de Casa Dragones Blanco han creado nuevas propuestas y han revolucionado la forma de hacer cocteles. Por ello, Casa Dragones ha creado el programa #CocktailsAtHome, que tiene el objetivo principal de apoyar a la comunidad de Bartenders en México y Estados Unidos, en esta contingencia, para que a través de sus redes sociales compartan sus conocimientos, preparen sus mejores cocteles con Tequila Casa Dragones Blanco, y así la gente pueda seguir disfrutando de sus creaciones desde casa.

**###**

**Acerca de Tequila Casa Dragones**

Casa Dragones es una casa tequilera independiente de edición limitada, conocido por Tequila Casa Dragones Joven y Tequila Casa Dragones Blanco, bebidas que reflejan el cuidado y 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 tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse derecho y maridar con la comida. Reconocido por Wine Enthusiast con las más alta calificación obtenida por un tequila. En 2014, la Casa Dragones presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, un tequila que tiene como objetivo preservar la pureza y calidad de su agave a través de un proceso ultra moderno entregando la elegancia y sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. Este tequila ha acumulado, de igual manera, fidelidad por parte de los mixólogos más importantes a nivel internacional, quienes han creado recetas originales que resaltan los atributos de esta bebida.

Para más información favor de visitar nuestra página de internet http://www.casadragones.com/ o síguenos en @casadragones en Facebook, Instagram o Twitter.

**CONTACTO**

Yahel Peláez

Sr Account Executive | Another Company

yahel.perez@another.co

C: +52 1 55 2732 4937