**Un “Corajito” que pondrá de buenas a papá**

* Este Día del Padre, quizá es el momento indicado para convertirse en el bartender o mixólogo favorito de papá, e incluso preparar con él, hombro a hombro, estos increíbles cocteles para brindar este especial día.

**Ciudad de México, a xx de mayo de 2022.-** Nunca es tarde para aprender nuevas cosas, sobre todo actividades que puedes disfrutar junto a papá. Este Día del Padre, por ejemplo, es perfecto para preparar increíbles cocteles junto a él, de manera fácil y rápida, pero con un sabor increíble, digno de un bartender o mixólogo experto.

Para ello, Corajito diseñó algunos cocteles que no sólo ofrecen la mezcla justa de un carajillo delicioso -con diferentes y creativas variantes-, sino los ingredientes base para vivir un día especial con papá: preparar de manera fácil y rápida increíbles tragos para brindar este especial fin de semana.

***Corajito agitado:*** sólo agita, sirve con hielos y disfruta

Los clásicos son clásicos porque no necesitan cambiar mucho con el paso del tiempo. Conservan aquello que los definió en un principio y están, literalmente, en boca de todos siempre. Es hora de dar el primer paso con este *Corajito agitado*.

**Ingredientes:**

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

**Modo de preparación:**

En un vaso mezclador, servir hielos, 75 ml Corajito Clásico o Avellanas y agitar por 30 segundos. Después, servir en un vaso tipo old fashion con 3 cubos de hielo. Flamea la Cáscara de Naranja y agrégala a la bebida.

***Corajito con leche:***siempre listo para la sobremesa

Una dulce variación que probablemente se convierta en tu carajillo base. Se trata de un coctel fácil de preparar, con los ingredientes justos para disfrutar al final de una comida o hasta en una noche calurosa.

Ingredientes:

* 60 ml de Corajito Clásico o Avellanas.
* Hielo.
* 50 ml de leche de tu selección.
* Canela en polvo.

**Modo de preparación:**

En un vaso mezclador, servir hielos, 60 ml Corajito Clásico o Avellanas, 50 ml de leche y agitar por 30 segundos. Después, verter el coctel en un vaso Old Fashion con 3 cubos de hielo.

***Corajito Spritz:*** *hora de graduarse como mixólogo*

Después de perfeccionar lo básico, es hora de subir un poco el grado de dificultad y, por qué no, también el sabor. Se trata de una receta que combina lo mejor de varios mundos: la frescura de un spritz con y ese toque a café de un corajito, elegancia y diversión, dos aspectos que nunca deben faltar en una buena copa.

**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 de 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, 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.

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)