

¿Hechicero o mixólogo?: prepara las “pociones” más deliciosas para Halloween

Ciudad de México, a **25 de octubre de 2021.**- Se acerca una de las fechas favoritas de muchos: Halloween, esa noche en la que se pueden adoptar nuevos rostros, personalidades y, por qué no, hasta nuevos talentos. Esta vez, gracias a las diversas etiquetas de Rémy Cointreau, es posible convertirse en el hechicero favorito de todos y preparar estos deliciosos cocteles y/o pociones para dar un tono más escabroso y divertido a la noche:



[Corpse Reviver #2](#)

Los zombies son, quizá, uno de los personajes más icónicos del terror. Su perturbadora y a la vez familiar apariencia es el ingrediente perfecto para una terrible pesadilla y, también, en este caso, para este peculiar coctel que promete devolverle la vida hasta al más “muerto-vivo”.

Ingredientes:

- 30 ml de Rémy Martin 1738 Accord Royal.
- 30 ml de Calvados.
- 15 ml de vermut dulce.

- Un twist de naranja.

Modo de preparación:

- Combinar todos los ingredientes en un vaso mezclador. Servir en una copa o vaso para cocteles previamente enfriado. Adornar con el twist de naranja.



Sangría

Algunos tipos de sed parecen nunca desvanecerse, como la de un vampiro por la noche. Para tranquilizar al invitado de largos colmillos, lo mejor es prepararle este clásico que seguramente lo refrescará y, al mismo tiempo, le dará la energía necesaria para aguantar hasta poco antes del amanecer, el momento perfecto para decir adiós.

Ingredientes

- 75 ml de vino tinto.
- 40 ml de Metaxa 12 Stars.
- 15 ml de jugo de uva.
- 15ml de jugo de limón.
- 2 rodajas de naranja.

- Una rodaja de limón.
- Una rodaja de pera.
- Una rodaja de durazno.
- Completar con agua mineral y rodaja de higo.

Modo de preparación:

- Añadir todos los ingredientes en una jarra. Adornar con fruta picada al gusto. Mezclar y refrigerar por al menos dos horas antes de servir en vasos con hielo.



Honey Old Fashioned

A veces, algunos lugares remotos, como las misteriosas islas alejadas de las grandes ciudades, ofrecen exquisitas “pócimas” difíciles de encontrar en otra parte del mundo. Es el caso de Mount Gay XO, un delicioso ron producido en Barbados, uno de los más antiguos del mundo, un espíritu(oso) que poseerá cualquier reunión bajo la luna llena.

Ingredientes:

- 45 ml de Mount Gay XO.
- Una cucharada de miel líquida.

- 2 pizcas de Amargo de Angostura.
- 45 ml de agua caliente.
- Ralladura de naranja.

Modo de preparación:

- Servir todos los ingredientes en un vaso tipo old fashioned. Añadir el agua caliente. Mezclar hasta que la miel se disuelva bien. Exprimir la ralladura de naranja para después servir.



Pumpkin Spice Margarita

Qué sería del Halloween sin las calabazas, esos frutos que sirven como esculturas para los más tétricos y peculiares gestos que vemos en jardines, fiestas, películas y en prácticamente cualquier parafernalia alrededor de estas fechas. Esta ***Pumpkin Spice Margarita*** es perfecta para disfrazar hasta nuestras copas con los tonos naranjas tan propios de la época.



Ingredientes:

- 30 ml de Cointreau.
- 60 ml de tequila.
- 22 ml de jugo de limón fresco.
- 2 cucharadas de puré de calabaza.
- Una cucharada de pumpkin pie spice.
- Una cucharada de miel.

Método de preparación:

- Servir todos los ingredientes en un shaker con hielo. Agitar por unos segundos hasta que el recipiente esté frío. Servir en un vaso con hielo y adornar con una varita de canela.

Puedes comprar todas las bebidas de Rémy Cointreau para preparar estos increíbles cocteles en:

- laeuropea.com
- amazon.com.mx
- consuvino.com.mx
- liverpool.com.mx
- bodegasalianza.com
- lanaval.com.com
- autoserviciorlaplaya.com
- prissa.mx
- cavasautto.com
- elpalaciodehierro.com
- chedraui.com.mx
- soriana.com
- citymarket.com.mx

###

Acerca de Rémy Cointreau

El Grupo Rémy Cointreau es una compañía francesa dirigida por una familia cuyos orígenes se remontan a 1724. En 1990, se fundó este grupo gracias a la fusión de las empresas encabezadas por Hériard Dubreuil, E. Rémy Martin y Cie SA, y por la creada por la familia Cointreau, Cointreau & Cie SA. Rémy Cointreau también es el



resultado de otras colaboraciones con importantes compañías activas en la industria de vinos y licores alrededor del mundo. El vínculo más fuerte entre las casas que representan el grupo es el amor por sus *terroirs* y la maestría acumulada gracias al tiempo que siempre ha tenido un lugar central en el área de conocimiento. Es responsabilidad de todas las personas que forman parte del Grupo Rémy Cointreau crear una unión entre la tierra, las personas y el tiempo. El portafolio de Grupo Rémy Cointreau en México incluye a las marcas **Cointreau, The Botanist, METAXA, Rémy Martin, Bruichladdich Distillery y LOUIS XIII.**

Contacto para prensa:

Andrés Calderón, Account Executive
(33) 13 23 23 77 | andres.calderon@another.co

Fernando Esquivel, Business Manager
(77) 72 53 17 13 | fernando.esquivel@another.co