**Tequila Casa Dragones: un ingrediente clave para las cocinas de estas y estos chefs**

* Para celebrar este Día del Chef, Casa Dragones comparte algunos platillos diseñados por chefs de renombre internacional para maridar con Tequila Casa Dragones Joven, los cuales pueden disfrutarse en sus respectivos restaurantes.

**Ciudad de México, a XX de enero de 2024.-** La gastronomía y la cocina en general, expresada a través de la creatividad de importantes chefs mexicanos y de otras latitudes del mundo, son piedras angulares para [Tequila Casa Dragones](https://casadragones.com/us) desde el momento de su fundación. Por ello, en este Día del Chef, la casa tequilera celebra el lugar que algunos importantes nombres de la escena culinaria actual –Martha Ortiz, Elena Reygadas, Thomas Keller y Francisco Ruana– le han dado Tequila Casa Dragones Joven en estos deliciosos y originales platillos.

**Martha Ortiz - *Helado de maíz* - Filigrana (CDMX)**

La Chef Martha Ortiz creó un magnífico maridaje de Helado de Maíz Tostado y Nibs de Cacao con Casa Dragones Joven que potencia el término “postre” y lo replantea de manera muy interesante. Las notas ricas y cremosas de este platillo maridan con los matices de vainilla y especias de esta expresión a la par que las notas dulces de agave complementan las notas tostadas del helado. La Chef Martha Ortiz fue jueza en **Top Chef México 2016**, es coautora de 8 libros de cocina y su restaurante, **Dulce Patria**, ocupó el puesto #**48 en Latin America's 50 Best Restaurants** en el 2017.

**Elena Reygadas - *ostiones Kusshi* - Rosetta** **(CDMX)**

La Chef Elena Reygadas fue una de las primeras chefs en maridar Casa Dragones Joven con ostiones, una combinación que, en apariencia, resultó inusitada para muchos, pero se convirtió en la combinación favorita de otros tantos más de forma casi inmediata. Las notas cremosas de los ostiones Kusshi crean un maridaje perfecto con la mineralidad y el sabor suave de Casa Dragones Joven, lo que genera un equilibrio ideal que resalta los atributos de las partes que componen este maridaje. La Chef Elena Reygadas fue nombrada **La Mejor Chef de Latino America en 2014** y su restaurante Rosetta es el **#27 on Latin America's 50 Best Restaurants 2019**.

**Thomas Keller - *Tarta de Chocolate* - The French Laundry (Yountville, California)**

El Chef Thomas Keller creó un postre memorable al maridar las notas semiamargas y semidulces de la Tarta de Chocolate con las delicadas notas de avellana y especias de Casa Dragones Joven. El chocolate y el tequila, así, se convierten en las piezas de una experiencia realmente original para el paladar de cualquiera. El Chef Thomas Keller es un ganador del **premio James Beard**, y **tiene un total ocho estrellas Michelin** en sus restaurantes: tres en Per Se, tres en The French Laundry, una en Bouchon, y una última en The Surf Club Restaurant.

**Francisco Ruana - *Tártara de Camarón con Chayote* - Alcalde (Guadalajara)**

El Chef Francisco “Paco” Ruano crea un maridaje innovador entre Casa Dragones Joven y la Tártara de Camarón con Chayote. El ligero sabor dulce del chayote acompaña las delicadas notas a pera, mientras la mineralidad del tequila balancea la cremosidad del camarón tártara. El Chef Francisco Ruano fue **ganador del premio Latin America’s 50 Best One To Watch en el 2016**.

Cada uno de estos platillos representa el compromiso y talento que estas y estos chefs tienen con su oficio, con los detalles que componen cada platillo, la selección de cada ingrediente y el equilibrio que alcanzan a través de creativas formas de combinarlos. Por esta razón, no sólo el Día del Chef, sino cada día sirven de inspiración para Tequila Casa Dragones, para ofrecer expresiones que cautivan, nota a nota, el paladar, y forman parte del mundo de la gastronomía a través de estos magníficos maridajes.

Para más información, visita <https://casadragones.com.mx/>

**ACERCA DE 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 barricas nuevas: 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

**CONTACTO PARA PRENSA**

**XXX**