**EL ABC DE LA MIXOLOGÍA EN CASA CON CASA DRAGONES**

**Ciudad de México, a 26 de agosto de 2024.-** La mixología, desde hace varios años —sino décadas— es un arte que llegó para quedarse. Aunque muchos tienen ese trago especial de cabecera, ese destilado favorito que sólo necesita un poco de hielo para disfrutarse, existen algunos cocteles que pueden transformar la experiencia de brindar y disfrutar una reunión con amigos y familia, e introducirnos en el mundo de la mixología sin demasiadas complicaciones.

**Ingredientes básicos**

Para iniciarse en el mundo de la mixología hay que ir a las bases, en este caso, a los productos básicos:

* **Jarabe de agave**: es el endulzante perfecto que puede acompañar a un número considerable de recetas y dar un toque único que va más allá de una opción más simple.
* **Los bitters de amargo o angustura**: pequeña añadidura pero clave para dar ese toque especial a cada mezcla.
* **Triple sec, también conocido como licor de naranja**: añade personalidad y robustez a los cocteles y que, por su versatilidad, puede acompañar a diferentes tipos de destilados.
* **Un destilado versátil y de alta calidad**: Es esencial elegir un destilado versátil, capaz de adaptarse a diversas recetas, y de la más alta calidad para garantizar así un cóctel impecable. Un ejemplo perfecto de esto lo encontramos en Tequila Casa Dragones Blanco, un destilado que encapsula la elegancia y las sutiles notas características que han hecho famosa a esta casa tequilera. Esto lo ha convertido en un elemento indispensable en las creaciones y menús de coctelería de reconocidos mixólogos y bartenders a nivel mundial, y por lo tanto también en una excelente opción para experimentar con una amplia gama de cócteles en casa a nivel amateur.

**Herramientas básicas**

Al tener ya los ingredientes, es necesario tener las herramientas para crear la “mezcla” de manera fácil y sin complicaciones:

* ***Shaker***: punto de partida para gran parte de los cocteles que se pueden crear en casa. Su manejo no es complejo pero se va afinando con la práctica.
* **Colador o strainer**: para dejar pasar sólo aquello que expresa de mejor forma cada receta.
* ***Jigger* o medidor**: para seguir a detalle cada receta y que las porciones tengan el equilibrio necesario en cada coctel
* **Mortero**: el manejo de frutos y ciertas hierbas se simplificará con el uso de esta herramienta; se puede utilizar, por ejemplo, para sustraer los atributos de la hierbabuena o los frutos rojos directamente del shaker.
* **Una cuchara de ba**r: para completar el kit de mixología y crear tragos en vasos mezcladores que necesitan otro tipo de combinaciones y tratos un tanto más delicados.

**Un coctel básico para practicar**

Con los ingredientes y herramientas en mano, es momento de probarse con un coctel básico utilizando Tequila Casa Dragones Blanco:

***MARGARITA DE JENGIBRE***

Ingredientes

* 2 oz. de Tequila Casa Dragones Blanco
* ¾ oz. de jugo de limón
* ½ oz. de jarab de agave
* 3 rebanadas de jengibre
* Sal de jamaica

Modo de preparación

Escarchar un vaso de cristal con sal de jamaica. Revolver las rebanadas de jengibre con el jugo de limón y la miel en un *shaker*. Añadir después los demás ingredientes y agitar con hielo. Filtrar sobre un vaso de cristal relleno de hielo y servir.

Para más información y más recetas con Tequila Casa Dragones Blanco, visita [casadragones.com.mx](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