**Un dulce acercamiento al tequila: conoce los mejores maridajes con postres y Tequila Casa Dragones Joven**

**Ciudad de México, 26 de octubre de 2020.-** Al tequila usualmente se le asocia con sabores fuertes, salados, que estén a tono con las características organolépticas de este destilado, es decir, las características físicas que pueden percibir los distintos sentidos. Sin embargo, existe una faceta distinta y explorada por varios chefs reconocidos: el maridaje con postres y tequila.

Este tipo de combinación –que exige un equilibrio exacto entre platillo y bebida– sólo puede alcanzarse con un tequila premium y una receta creada por manos expertas: en este caso, Tequila Casa Dragones Joven –un suave maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave perfecto maridar con postres y platillos salados– y los siguientes platillos preparados por chefs expertos:

**Chile y chocolate**

Un primer acercamiento entre dos mundos. Así podrías definir esta creación de Matteo Salas, chef ejecutivo del restaurante Áperi, en San Miguel de Allende, un giro peculiar a la tradicional combinación de chile y chocolate. Su sedosa textura con un toque ahumado lo convierte en un maridaje excepcional para Tequila Casa Dragones Joven y resalta su final en boca con una sutil nota de avellanas.

**Jitomate con frambuesas y helado de Vainilla de Papantla**

Otro acercamiento único a este tipo de maridajes dulces creado por Matteo Salas. Este plato logra un delicioso equilibrio entre la dulzura del chutney, la suculencia del pato y el picor del chile ancho. El conjunto de sabores resalta los aromas de agave de Tequila Casa Dragones Joven.

**Buñuelos de quesillo**

Josefina López Méndez, chef del restaurante “Chapulín”, prepara una tostada frita de harina, mousse de quesillo, almendras garapiñadas, merengue deshidratado, polvo de almendras tostadas acompañadas con nieve de café de olla, que va a la perfección con Tequila Casa Dragones Joven.

**Bocaditos de malvaviscos**

Juan A. Rosado, chef ejecutivo del Crescent Club, en Dallas, replanteó una lujosa y moderna versión de los tradicionales *s’more bites*, combinando galletas graham, ganache de mantequilla de cacahuate y crema de malvaviscos: un postre perfecto para disfrutarlo con una copa de Casa Dragones Joven.

**Poder Floral**

Más que un postre, esta creación del chef repostero Jesús Escalera, propietario de La Postrería, restaurante ubicado en la ciudad de Guadalajara, parece una escultura, una obra de arte que cuesta trabajar probar para no desmontar su bella presentación: una impresionante esfera de caramelo transparente, rellena de espuma de yogurt y decorada con flores y frutas de temporada, para acompañar las cálidas y sutiles notas de vainilla y pera de Tequila Casa Dragones Joven.

###

Encuentra éstos y más maridajes selectos, en [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com) y realiza tu pedido a domicilio de Casa Dragones Joven a través nuestro servicio de [Concierge](https://casadragones.com.mx/ordene-aqui/).

**ACERCA DE CASA DRAGONES**

Casa Dragones es un productor minorista independiente de tequila conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco y Tequila Casa Dragones Añejo, 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, el productor minorista independiente 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, el productor independiente 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 toneles: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. www.casadragones.com

**CONTACTO**

Yahel Peláez   
Puesto: Sr Account Executive

Compañía: Another Company

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

email: [yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Armando Trucios   
Fashion, Lifestyle and Luxury Supervisor

Another Company

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

email: [armando.trucios@another.co](mailto:armando.trucios@another.co)

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

Another Company

Móvil: (+52) 5591987567

email: [luis.morales@another.co](mailto:luis.morales@another.co)