**Cuando las hojas caen, los brindis se elevan con Casa Dragones Blanco**

* Tequila Casa Dragones comparte dos recetas de coctelería ideales para esta temporada.

**Ciudad de México, a 30 de octubre de 2020.-** Otoño es la estación favorita de muchos: representa renovación, una escala antes de llegar al final del año y una temporada que tiñe de colores las calles de ciudades y poblados en gran parte del mundo. También es el momento ideal para relajarse, reflexionar sobre lo que pasó y pasará, acompañados de un coctel con Tequila Casa Dragones Blanco que representa lo mejor de estos meses.

Brinda con estas dos recetas con Tequila Casa Dragones Blanco que transformarán por completo tu ánimo durante esta temporada:

***MIDNIGHT PONCHE***

Ingredientes:

* 1 oz de Casa Dragones Blanco
* .5 oz de brandy de manzana con canela
* .5 oz de Velvet Falernum
* .5 oz de jugo de limón
* .75 oz de sidra de manzana
* 2 gotas de Bitter Truth Creole

Modo de preparación:

Mezclamos los ingredientes en un shaker y después servir en un vaso con un cubo de hielo pequeño.

***FLOR DE DRAGÓN***

Ingredientes:

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 45 ml de puré de higo y cempasúchil.
* 15 ml de jugo de manzana verde.
* 15 ml de jugo de limón verde.
* Garnish: pétalos de cempasúchil.

Modo de preparación:

Primero, para preparar el puré necesitamos los siguientes aditamentos:

* 200 gr de mermelada de higo.
* 200 ml de agua.
* 100 ml de miel de agave.
* 100 gr de pétalos de cempasúchil.

Integra estos ingredientes en una olla pequeña y deja cocinar durante 25 minutos a fuego medio. Más tarde, deja enfriar y coloca el puré en un recipiente para servir. En un shaker, agrega los 3 ingredientes restantes junto al puré y añade hielo. Agita hasta que el recipiente esté frío. Sirve en una copa de tu preferencia y decora con pétalos de cempasúchil.

Para más información o adquirir Tequila Casa Dragones Blanco puedes contactar al servicio de Concierge en [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com)

###

**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 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, 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 toneles: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. www.casadragones.com.mx

**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)