**Casa Dragones celebra el Día Nacional del Chef con increíbles maridajes de autor**

**Ciudad de México, 25 de enero de 2023.** En los últimos años, el maridaje ha tomado fuerza para deleitar a todo tipo de paladares. Las más reconocidas creaciones culinarias, sin duda, tienen un *upgrade* al acompañarlas con destilados que brindan una experiencia sin igual.

Consciente de ello, Casa Dragones- la casa tequilera exclusiva y premium que nació en San Miguel de Allende- se une a la celebración del Día Nacional del Chef que se conmemora el 26 de enero con una serie de maridajes creados por los nombres más reconocidos de la gastronomía en México como Luis Arellano, Alejandro Cuatepotzo, Jesús Vázquez Collazo, Carlos Gaytán y Daniela Soto Innes, quienes compartieron las mejores recetas que maridan a la perfección con el tequila Casa Dragones Joven.

Tequila Casa Dragones Joven, 100% puro de Agave Azul, es un maridaje delicado de tequila blanco con tequila extra añejo, que ha sido añejado en barricas de roble americano para crear un sabor suave y perfecto para degustar derecho o acompañar con diferentes platillos gracias a sus notas de vainilla y un toque de especias, balanceado con delicados matices de pera.

Descubre a continuación estos platillos:

Luis Arellano, chef del restaurante Criollo ubicado en Oaxaca; y el chef Alejandro Cuatepotzo del restaurante ARANGO Cocina de Raíces en la CDMX, maridan Casa Dragones Joven con Camarones de Profundidad.

Por otro lado, Jesús Vázquez Collazo, Chef de Hacmans ubicado en el Hotel Amatte en San Miguel de Allende, elige degustar esta etiqueta con corazones de alcachofa, acompañadas de una salsa romesco. ¨Cuando se combina el limón, la sal, la alcachofa, que crean un sabor mineral junto con los sabores almendrados de la salsa, realzan el sabor de Casa Dragones Joven¨.

Asimismo, el chef Carlos Gaytán, del restaurante Tzuco Chicago, que cuenta con una estrella Michelin, también gusta de maridar este tequila con su platillo ¨Orange¨, en el que combina notas cítricas y tiene una cubierta de mantequilla de cocoa, él Chef recomienda tomar un pequeño trago de Casa Dragones Joven, morder la naranja y al finalizar tomar otro trago para limpiar el paladar.

Finalmente, el postre no podía quedar fuera, es por eso que Daniela Soto-Innes compartió su receta dulce que mejor marida con Casa Dragones Joven. La chef más joven nombrada como Mejor Chef Femenina del Mundo por el World 's 50 Best Restaurant en el 2019, acompaña este tequila con su raspado de fresa que también lleva un helado de hoja santa.

“La hoja santa es una hierba fácil de preparar y cremosa, que marida perfecto con la Excelencia de Casa Dragones Joven. ¿A quién no le gusta el helado y el tequila”, resaltó Soto-Innes.

Estas creaciones por parte de los chefs más reconocidos del país, sin duda son una opción para explotar al máximo el sabor de esta botella premium.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com) y sigue sus redes sociales en Facebook, [Twitter](https://twitter.com/casadragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/).

**###**

**Sobre Tequila 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 toneles: 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.mx](http://www.casadragones.com.mx).