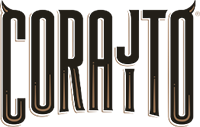
****

**Los mejores cócteles con Corajito para disfrutar estas fiestas**

* Sumérgete en el espíritu festivo de la temporada con estos tragos dignos de una celebración y conviértete en el mejor de los anfitriones. Corajito, el carajillo 100% mexicano, te comparte sus exclusivas recetas para lograrlo.

**Ciudad de México, 21 de diciembre de 2021.-** Llegó el momento de brindar por los buenos momentos de este año. Diciembre es la temporada perfecta para reforzar nuestros lazos de amistad y qué mejor para consentir el paladar de nuestros invitados que un cóctel a la altura de estas celebraciones.

**Corajito** –el primer carajillo mexicano con café de altura, extraído en frío y listo para servirse– entiende la importancia de estas fechas y de hacer de ellas un momento inolvidable, es por ello que te comparte tres de sus mejores recetas de cócteles que podrás hacer fácilmente e invitar a tus amigos o familiares a prepararlas contigo mientras disfrutan de las fiestas de fin de año.

**Ponche Corajito**

*Ingredientes*

- 45 ml Corajito Clásico.

- 30 ml de Ron.

- 1/2 guayaba picada.

- 45 ml de té negro.

Vaso: Old Fashion.

Decoración: Caña de azúcar, canela y guayaba.

*Método de preparación*

En un vaso para agitar macera las guayabas y mezcla con el resto de los ingredientes. Posteriormente agita vigorosamente y sirve en un vaso alto con hielo. Decora con guayaba picada, una pequeña caña de azúcar y canela.

**Carajillo Navideño**

*Ingredientes*

- 75 ml de Corajito Clásico o Avellanas.

- Cáscara de naranja.

- Caña.

- Canela en rama.

- Hielos.

Vaso: Old Fashion o taza.

Decoración: Ramita de Canela y Caña.

*Método de preparación*

Verter 75 ml de Corajito Clásico o Avellanas en una coctelera con hielos (o cualquier frasco con tapa que tengas a la mano). Agitar por 30 segundos y servir en un vaso con hielos. Para dar el toque navideño, agrega un twist de naranja flameado para aromatizar tu carajillo. Decora con un pedacito de caña y ramitas de canela.

**Corajito Spritz**

*Ingredientes*

- 45 ml Corajito Clásico o Avellanas.

- 90 ml Vino espumoso tipo Brut.

- 30 ml Jugo de naranja natural.

- 15 ml Jugo de limón verde.

Vaso: Old Fashion o Copa de vino.

Decoración: Rodaja de naranja.

*Método de Elaboración*

En un vaso o agitador sirve hielos, 45 ml de Corajito Clásico o Avellanas, 90 ml de vino espumoso tipo Brut, 30 ml de jugo de naranja natural, 15 ml de jugo de limón verde y mezcla mediante la técnica *Throwing*, es decir, pasándolo de un vaso o agitador a otro. Sirve con hielos en vaso tipo Old Fashion o copa de vino. Decora con una rodaja de naranja.

Celebra los reencuentros y crea momentos inolvidables con tus seres queridos, acompáñalos con un deliciosos cóctel elaborado con Corajito. Para más recetas, visita [corajito.mx/receta-de-carajillo](https://corajito.mx/receta-de-carajillo/).

# # #

**Acerca de Corajito**

Corajito es el carajillo mexicano listo para servirse directamente de la botella. La mezcla justa de licor y café de altura orgánico, extraído en frío y llevado hasta tu mesa mediante prácticas de comercio justo. Su sabor único proviene de ingredientes 100% naturales que enaltecen el campo de México.

Para mayor información visite [corajito.mx](https://corajito.mx/)

**Síguenos en:**

[corajito.mx](https://corajito.mx)

Facebook: <https://www.facebook.com/corajitomx>

Instagram: <https://www.instagram.com/corajitomx/>

**Contacto para prensa**

Tania Chávez

SR PR Expert

M. 55 4188 4001

[tania.chavez@another.co](mailto:tania.chavez@another.co)

Yahel Peláez

PR Manager

M. 55 2732 4937

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

Carlos García

Business Manager

M. 55 2109 8011

[carlos.garcia@another.co](mailto:carlos.garcia@another.co)