**#CocktailsAtHome: una iniciativa de Casa Dragones para apoyar a bartenders de México y EUA**

* Casa Dragones desarrolla un *Bartender Program* en apoyo a esta comunidad y a sus familiasafectadas por la contingencia.
* El contenido de este programa está disponible en las plataformas de Instagram; en IGTV, en su feed y stories, y en Facebook, en el handle @CasaDragones

**Ciudad de México, a 28 de abril de 2020.-** Tequila Casa Dragones reafirma su compromiso con el mundo de la mixología y los bartenders del mundo, quienes desde el lanzamiento de Casa Dragones Blanco, adoptaron a este tequila en sus distintos bares. Su creatividad detrás de la barra siempre ha sido un gran aliado para la casa tequilera, reinterpretando clásicos y combinando sabores e ingredientes que parecían totalmente ajenos, entregando deliciosos cocteles de alta gama.

Hoy, debido a la situación de contingencia, los bartenders y mixólogos necesitan más que nunca de ideas y proyectos que los mantengan a flote.

Para ello, Tequila Casa Dragones creó el programa #CocktailsAtHome, que tiene el objetivo principal de apoyar a la comunidad de Bartenders en México y Estados Unidos, dándoles un espacio en las redes sociales para que compartan sus conocimientos con grandes audiencias, preparen sus mejores cocteles con Tequila Casa Dragones Blanco, y así proponer nuevas maneras para que la gente pueda seguir disfrutando de sus creaciones desde casa.

Los bartenders podrán valerse del amplio espectro de seguidores de las redes sociales oficiales de Tequila Casa Dragones, llegando a tener presencia en entidades de nuestro país como la Ciudad de México, Estado de México, Querétaro, Guanajuato, Jalisco, Baja California Sur, Yucatán, Quintana Roo, San Luis Potosí, Nuevo León, Nayarit y Puebla, en otras en Estados Unidos como Nueva York, Florida, Chicago, California, Nevada, Texas, entre otros más.

Algunos de los primeros bartenders que participaron en esta actividad fue @omarterriquezb, quien mostró paso a paso la receta para preparar el coctel *Calypso*:

* Ingredientes:
	+ 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
	+ 45 ml de jugo de naranja.
	+ 30 ml de jugo de limón.
	+ 30 ml de concentrado de jamaica.
	+ 15 gr de azúcar.
	+ 250 gr de cubos de mango.
	+ 2 gotas de Amargo de angostura.
* Modo de preparación: se mezclan todos los ingredientes en una licuadora. Posteriormente, se sirve en un vaso frío y se adorna con unas hojas de hierbabuena y una brocheta con mango.

Más adelante, @danielmixology compartió la receta para preparar un *Greey tequila*:

* Ingredientes:
	+ 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
	+ 60 ml de té negro frío
	+ 15 ml de jugo de limón amarillo
	+ 30 ml de néctar de durazno
	+ 3 ramilletes de tomillo fresco
	+ 1 rodaja de toronja.
* Modo de preparación: Se vierten todos los ingredientes en un shaker, y posteriormente se cuelan en un vaso con hielo.

Actualmente, ya forman parte de esta iniciativa más de 100 bartenders y mixólogos en México y Estados Unidos, incluyendo grandes nombres en la industria como Jun Kwon de Ticuchi, Riesler Morales de Sofitel Mexico City, Luis Franklin de KOMA, y Jonathan Fraudto de Bovine en San Miguel de Allende, además de alianza con otros bares como Hanky Panky y Tokyo Music Bar en CDMX y El Hueso en GDL.

Así Casa Dragones continúa desarrollando otras iniciativas para apoyar a restaurantes y otros aliados. Si quieres formar parte de la comunidad de Casa Dragones, contáctanos al correo community@casadragones.com

Puedes revisar todas las recetas y videos protagonizados por los bartenders en el [IGTV oficial de Tequila Casa Dragones](https://www.instagram.com/casadragones/?hl=es-la), y en el nuestro [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones/) oficial.

**Acerca de Tequila Casa Dragones**

Casa Dragones es una casa tequilera independiente de edición limitada, conocido por Tequila Casa Dragones Joven y Tequila Casa Dragones Blanco, bebidas que reflejan el cuidado y 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 tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse derecho y maridar con la comida. Reconocido por Wine Enthusiast con las más alta calificación obtenida por un tequila. En 2014, la Casa Dragones presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, un tequila que tiene como objetivo preservar la pureza y calidad de su agave a través de un proceso ultra moderno entregando la elegancia y sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. Este tequila ha acumulado, de igual manera, fidelidad por parte de los mixólogos más importantes a nivel internacional, quienes han creado recetas originales que resaltan los atributos de esta bebida.

Para más información favor de visitar nuestra página de internet <http://www.casadragones.com/> o síguenos en @casadragones en Facebook, Instagram o Twitter.

**CONTACTO**

Yahel Peláez
Sr Account Executive | Another Company

yahel.perez@another.co

C: +52 1 55 2732 4937