**Tequila Casa Dragones Joven: el complemento que falta en tu mesa**

**Ciudad de México, a 13 de julio de 2020.-** Usualmente, al tequila le damos un lugar en la cocina como aperitivo o digestivo, es decir, un lugar al principio o al final de cada comida. Sin embargo, existe un espacio intermedio casi inexplorado por muchos, que potencia el sabor de la comida y del tequila en un mismo bocado: el maridaje.

Por definición general, la palabra maridaje nos remite a una unión, a la armonía que resulta al acercar dos cosas con características afines. En gastronomía, este término tiene un peso importante, sobre todo cuando se habla de maridar con tequila y para Casa Dragones, el vínculo con la cocina, los chefs y todo el mundo de la gastronomía, ha sido una piedra angular desde su fundación.

Así, desde hace varios años, ha trabajado junto con distinguidos chefs de renombre nacional e internacional, trazando un camino hacia el maridaje perfecto con Tequila Casa Dragones Joven, un tequila 100% puro de agave azul elaborado en pequeños lotes y de edición limitada, hecho de un maridaje delicado de tequila blanco con tequila extra añejo conservado en barricas de roble americano durante cinco años ideal para degustar derecho o maridar con comida y así explorar las tradiciones culinarias de diversas regiones de México y el mundo.

A continuación, te mostramos algunos maridajes que han destacado por su originalidad y por vincularse a la perfección con los atributos propios de Tequila Casa Dragones Joven, partiendo de la tierra, pasando por lo dulce y llegando hasta el mar.

**Hongos silvestres y porcini rostizado**

El chef Eduardo García, del restaurante Maximo Bistrot, creó un magnífico plato de hongos silvestres y porcini rostizado, en el que destacan sus sabores profundos y su toque terroso cuando se acompaña con Tequila Casa Dragones Joven. Las suculentas notas de los hongos silvestres con mantequilla son el maridaje perfecto para la suavidad de este tequila.

**Ostras Kushi con helado de rábano picante, flor de borraja y perifollo**

Las ostras siempre han tenido un lugar muy especial en los maridajes con Tequila Casa Dragones Joven. Siguiendo esta breve pero significativa tradición, la chef Elena Reygadas, del restaurante Rosetta en la Ciudad de México, hizo un sutil maridaje de ostras Kushi, cremosas y carnosas, con el final rico y sedoso de Casa Dragones Joven, sirviendo así un platillo original, inesperado y refrescante. Este maridaje puede describirse como un complejo balance entre la intensidad del helado de rábano picante, las notas de clavo y canela en las ostras encurtidas, y la calidez de Tequila Casa Dragones Joven.

**Sopa de Frutos del Bosque con Macaron de Rosas**

Irving Quiroz, destacado repostero mexicano y concursante de Top Chef México, recreó el fino postre que lo hizo ganador del reto en el episodio en el que apareció. Para este especial maridaje dulce, el chef Quiroz preparó un panqué de piloncillo y aceite de oliva sobre un puré de fresas y frambuesas de producción local con vino tinto, servido con un macaron infusionado con pétalos de rosa. Los aromas de rosas y miel del macaron eran el complemento perfecto para las delicadas notas de pera de Casa Dragones.

Con estos tres ejemplos, los chefs demuestran que pueden explotar su creatividad gracias a los atributos propios de Tequila Casa Dragones, que, en vez de esperar su momento al inicio o final de alguna cena, puede acompañarnos en la mesa durante todo el tiempo, o mejor dicho, a lo largo de todos los tiempos.

###

Realiza tu pedido a domicilio de Casa Dragones a través de los sitios web de La Europea, El Palacio de Hierro, Vinoteca, La Castellana, Vinos América, City Market o Liverpool.

**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   
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)