**Tres cócteles para que salud, dinero y amor**

**no te falten en 2021**

**Ciudad de México a 15 de diciembre 2020.** Cada vez estamos más cerca de recibir el año nuevo y seguramente ya has comenzado a planear la cena para celebrar este cierre de ciclo que en especial hemos esperado con tantas ansias. Considerando que este año ha sido complicado y lleno de retos, es esencial comenzar con energía positiva el 2021 y para ello podemos echar mano de los ya clásicos rituales como la ropa interior roja para el amor, recorrer la casa con maletas para atraer viajes y los deseos de las doce uvas.

Sin embargo, sabemos que en esta ocasión quizá necesites un poco de ayuda extra. Por eso te traemos tres espectaculares cócteles para que salud, dinero y amor no te falten en los próximos meses. Ten por seguro que además de traer buena fortuna estas bebidas serán un acierto para hacer de tu celebración en casa un evento memorable.

***Amor***

Ya sea que lo estés buscando o que ya lo hayas encontrado, el amor es un elemento fundamental en la vida de cualquier persona, sobre todo en momentos difíciles. Es por esto que el primer cóctel ha sido pensado para ayudarte a triunfar en la batalla del amor durante 2021. Además de pétalos de rosa, un elemento romántico por excelencia, contiene Woodford Reserve, un whisky bourbon con más de 200 notas de sabor entre las que se perciben madera, una amplia variedad de especias, aromáticos dulces, finalizando con notas florales y frutales.

**Ingredientes:**

* 50 ml de Woodford
* 25 ml de jarabe de pepino Monin
* 30 ml de jugo de limón verde
* 30 ml de clara de huevo
* Rosas deshidratadas

**Preparación:** Colocar en un shaker el whisky, el jarabe de pepino, jugo de limón verde y la clara de huevo. Agregar hielo y agitar. Para obtener la textura perfecta será necesario un doble shakeado. En esta segunda ocasión retira el hielo y agita nuevamente. Lo ideal es servir en un vaso Old fashioned con hielo y decorar con trozos de rosas deshidratadas.

***Salud***

Después de 2020, la valoración de la salud es algo que sin duda ha cambiado de significado. Hoy, más que nunca, nuestra principal preocupación es el bienestar propio y de nuestros seres queridos, por lo que seguramente este será el deseo mayormente anhelado. Tomando como inspiración los cítricos que se caracterizan por aportar un boost de vitaminas, este cóctel integra jarabe de guayaba y naranja en combinación con Old Forester. Este whisky bourbon de sabor especiado, con vainilla suave y notas tenues de naranja se caracteriza por su nivel de dulzura agradable para los paladares más exigentes.

**Ingredientes:**

* 50 ml de Old Forester
* 30 ml de jarabe de guayaba
* 30 ml de jugo de naranja
* 15 ml de jugo de limón verde
* Agua de aloe vera
* Romero

**Preparación:** En un vaso highball colocar hielo e incorporar el whisky, jarabe de guayaba, jarabe de naranja y jugo de limón verde. Agregar agua de aloe vera como última capa y decorar con romero y un twist de naranja.

***Dinero***

Una de las afecciones más notorias de la pandemia se dio en la economía. Nuestros bolsillos han sufrido bastante, pero 2021 promete ser un año de recuperación y bonanza. Para asegurar que la prosperidad se mantenga en tu hogar prepara este cóctel con ingredientes que evocan abundancia y lujo. Dentro de este, el actor principal es el whisky escocés BenRiach que ofrece al paladar una combinación de pera madura, nectarina y el dulzor de la malta, cerrando con un toque de almendra y vainilla especiada.

**Ingredientes:**

* 50 ml de BenRiach
* 30 ml de jugo de maracuyá
* 25 ml de jarabe de vainilla
* 10 ml de jugo de limón amarillo
* Top de Prosecco

**Preparación:** Utilizando un shaker mezcla el whisky, jugo de maracuyá, jarabe de vainilla y jugo de limón amarillo con hielo. Para presentar este cóctel utiliza un vaso coupe y finaliza con un top de Prosecco y un twist de limón amarillo.

Celebrar a lo grande rodeados de las personas a las que más queremos es indiscutiblemente la forma idónea de iniciar el año nuevo. Aún bajo las circunstancias extraordinarias a las que nos enfrentamos, nunca dejes de hacer cada momento especial. Qué mejor manera de lograrlo que acompañados de tres exquisitos whiskies: Woodford Reserve, Old Forester y BenRiach.