**Jengibre, champagne y limoncello: los ingredientes perfectos para celebrar el Día Internacional de la Margarita**

**Ciudad de México, a 19 de febrero de 2020.-** El próximo 22 de febrero, todas las copas y brindis que se escuchen tendrán un punto en común: el amor por el coctel internacionalmente conocido, la Margarita. Desde hace años, se celebra el Día Internacional de la Margarita, fecha en la que se rinde honor a este icónico coctel que, si bien tiene diferentes historias acerca de cómo se creó, una de ellas es que surgió en las cálidas playas de Acapulco, y que además se ha convertido en el protagonista de fiestas, reuniones y festejos en todo el mundo.

La Magarita, como cualquier otro coctel, ha adoptado los ingredientes y sabores de cada región y de cada temporada. Gracias a la creatividad de bartenders y mixólogos, hemos podido disfrutar de sorprendentes variantes de este icónico trago que, originalmente, se preparaba con un poco de limón, tequila, hielo, licor de naranja y unas pizcas de sal.

Para brindar de forma original este Día Internacional de la Margarita, Tequila Casa Dragones comparte 3 recetas de autor que le darán un sentido totalmente diferente a esa “tarde de margaritas”:

***El Clásico* por Mike Espinoza**

Ingredientes:

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 40 ml de jugo de piña.
* 30 ml de limoncello.
* 15 ml de jugo de limón.
* 15 ml de jarabe de jengibre.

Modo de preparación:

Mezcla todos los ingredientes con hielo exceptuando el jarabe de jengibre. Posteriormente, agrega el jarabe de jengibre y cuela dos veces en un vaso old fashioned. Adorna tu coctel con una hoja de menta y una de piña.

***Margarita Jengibre por Pujol, Ciudad de México***

Ingredientes:

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 22 ml de jugo de limón amarillo
* 15 ml de miel de agave
* 3 rebanadas maceradas de jengibre fresco
* Sal de jamaica

**Modo de preparación:**

Escarchar el vaso old fashioned con sal de jamaica. Agregar el jengibre macerado con el jugo de limón amarillo y la miel de agave en un shaker, para después incluir los demás ingredientes con hielo y mezclar. Colar en el vaso con hielos escarchado.

***Champagne Margarita por Beatrice Inn, Nueva York***

Ingredientes:

* 45 ml Tequila Casa Dragones Blanco
* 15 ml Grand Marnier
* 20 ml jugo de limón verde fresco
* 15 ml jarabe de agave

**Modo de preparación:**

Combinar los ingredientes en la coctelera con hielo, agitar, colar y servir en flauta de champaña, llenar hasta el borde con Rosé Brut. Decorar con una rebanada fina de naranja de Sevilla y un poco de sal negra volcánica.

Para más información y pedidos, visite [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com)

###

**ACERCA DE CASA DRAGONES**

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco y Tequila Casa Dragones Añejo, 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. www.casadragones.com.mx

**CONTACTO**

Yahel Peláez
Puesto: Sr Account Executive

Compañía: Another Company

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

email: yahel.perez@another.co

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

Another Company

Móvil: (+52) 5591987567

email: luis.morales@another.co