

## **Mezcla, “shakea” y da el grito con estas Margaritas patrias**

**Ciudad de México, a 06 de septiembre de 2021.-** En el mundo de la mixología, existen cosas que están hechas para combinarse, para mezclarse y así crear una nueva gama de sabores y sensaciones. Por ello, para este próximo Día de la Independencia, debemos pensar en cada detalle antes de agitar el *shaker* y crear estas increíbles y originales recetas de Margaritas creadas por Cointreau y Tequila Casa Dragones.

Un gran coctel depende, principalmente, de la calidad de los ingredientes que lo componen. En este caso, para que cada pieza de estas deliciosas Margaritas esté en el lugar –o copa– indicado, Cointreau y Tequila Casa Dragones Blanco colaboran una vez más para ofrecer lo mejor de cada mundo: Cointreau es una bebida creada a través de una destilación única de cáscaras de naranja dulces y amargas naturales, con más de un siglo de tradición y un sabor que ha formado parte de los cocteles más icónicos de la historia, incluyendo a éste creado por Margaret Sames en Acapulco hace más de siete décadas.

Tequila Casa Dragones Blanco, por su parte, se ha convertido en el elemento perfecto para este icónico coctel al ser un tequila ciento por ciento puro Agave Azul, producido en pequeños lotes, elaborado mediante un proceso innovador que se enfoca en la pureza del agave, creado especialmente para disfrutarse en las rocas o en coctelería de alta gama.

Sin más, te presentamos tres increíbles recetas, fáciles de preparar y perfectas para sacar al mixólogo y patriota que llevas dentro este Día de la Independencia:



***Kiwi Margarita***: el verde donde comienza la fiesta

**Ingredientes:**

- 30 ml de Cointreau.
- 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
- 20 ml de jugo de limón fresco.
- 3 rodajas de kiwi.
- 3 hojas de cilantro.

**Modo de preparación:**

Macera el cilantro y el kiwi dentro del shaker. Después, añade el resto de los ingredientes y hielo. Agita hasta que el recipiente esté frío. Cuela y sirve en un vaso en las rocas y adorna con hojas de cilantro.



**Spicy Margarita** el blanco para brindar antes de las campanadas

**Ingredientes:**

- 30 mililitros de Cointreau.
- 50 mililitros de Tequila Casa Dragones Blanco.
- 20 mililitros de jugo de limón fresco.
- 2 rodajas de jalapeño.
- 2 ramitas de cilantro.

**Modo de preparación:**

- Combina todos los ingredientes en un shaker y añade hielo. Agita y sirve en un vaso en las rocas. Adorna con dos rodajas de jalapeño.



***Beet Margarita***: el rojo para dar bien el grito

#### **Ingredientes:**

- 30 ml de Cointreau.
- 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
- 45 ml de jugo de betabel.
- 15 ml de jugo de limón fresco.
- 1 cucharada de vinagre de sidra de manzana.
- 1 pizca de sal del Himalaya.

#### **Modo de preparación:**

- Añade todos los ingredientes a un shaker con hielo. Agita y cuela en un vaso en las rocas. Adorna con una rodaja de limón y unas pizcas de sal.

Para preparar estas increíbles Margaritas y dar el “grito”, puedes pedir tu botella de Tequila Casa Dragones blanco a través de su servicio de Concierge disponible en [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx) y encontrar tu botella Cointreau en:

- [laeuropea.com](http://laeuropea.com)
- [liverpool.com.mx](http://liverpool.com.mx)
- [Elpalaciodehierro.com](http://Elpalaciodehierro.com)
- [Bodegasalianza.com](http://Bodegasalianza.com)
- [Citymarket.com.mx](http://Citymarket.com.mx)
- [Lacomer.com.mx](http://Lacomer.com.mx)
- [Lanaval.com.mx](http://Lanaval.com.mx)
- [Vinosamerica.com](http://Vinosamerica.com)
- [Autoserviciolaplaya.com](http://Autoserviciolaplaya.com)

###

### **Acerca de Cointreau**

Desde su creación en 1849, valores como la autenticidad, la vanguardia y la elegancia han establecido el tono de la Casa Cointreau. Personificado a través de su famosa botella, la cual lleva el nombre del creador, el licor expresa el mismo jugueteo que presentó desde sus primeros días, conducido por el ímpetu creativo que lo creó. Como un compañero creativo para los mejores *bartenders*, Cointreau se encuentra en el corazón de más de 350 cocteles que se disfrutan alrededor del mundo, tales como el Sidecar, la Margarita, el Cosmopolitan y el Fizz. Cointreau es una bebida creada a través de una destilación única de cáscaras de naranja dulces y amargas naturales, teniendo como resultado un licor claro que alcanza el balance perfecto entre lo dulce y lo refrescante.

### **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](http://www.casadragones.com.mx)

### **CONTACTOS**

Andrés Calderón / Account Executive

[andres.calderon@another.co](mailto:andres.calderon@another.co)

Cel: +52 1 33 1323 2377

Tania Chávez / Sr Account Executive

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

M. + (521) 55 4188 4001