

Festeja este Cinco de Mayo con unas deliciosas Margaritas muy mexicanas

Ciudad de México, a 02 de mayo de 2021.- El Cinco de Mayo se ha convertido en una efeméride en la que se celebra una pequeña porción de la identidad cultural mexicana en Estados Unidos y otras regiones del globo, identidad de la que forma parte o sirvo como símbolo un especial cóctel: la Margarita, bebida que trae consigo el carácter festivo de los mexicanos y que se ha convertido en uno de los tragos favoritos en muchas fiestas por décadas.

Cointreau eligió la Margarita para celebrar una fecha tan particular como el 5 de mayo por representar el encuentro entre dos culturas: la mexicana y la estadounidense, dos sensibilidades frente al sabor que, al unirse, crean uno de los cocteles de origen mexicano más populares en el mundo, el cual nació hace poco más de 70 años en las emblemáticas playas de Acapulco, Guerrero.

La Margarita fue creada por la *socialité* americana Margaret Sames, conocida por familiares y amigos simplemente como Margarita. En la receta que Sames escribió, hay una nota muy especial, casi una instrucción para todos aquellos que preparen este coctel en el futuro: “Una Margarita sin Cointreau no vale ni su propia sal”.

Para que celebres este Cinco de Mayo como debe ser, Cointreau te comparte tres recetas de Margaritas que puedes preparar fácilmente en casa y brindar con orgullo.



La Margarita original: unas cosas simplemente no tiene que cambiar

Ingredientes:

- 30 ml de Cointreau
- 60 ml de tequila blanco

- 30 ml de jugo de limón fresco
- Un *dash* de jarabe de agave (opcional)

Modo de preparación:

- Mezcla todos los ingredientes en un *shaker* con hielo, sirve en un vaso old fashioned previamente escarchado con sal y decora con una rodaja de limón.



Spicy Margarita : un picor que refresca

Ingredientes

- 30 ml de Cointreau
- 50 ml de tequila blanco
- 20 ml de zumo fresco de lima
- 2 rodajas de jalapeño
- 2 ramitas de cilantro fresco

Modo de preparación:

- Combina todos los ingredientes en un *shaker* con hielo. Agita y cuélalo en un vaso bajo con hielo. Adorna con una espiral de cilantro y jalapeño.



Smokey Margarita: el balance masculino perfecto de humo y roble

Ingredientes:

- 30 ml de Cointreau
- 25 ml de tequila añejo
- 25 ml de mezcal
- 20 ml de jugo de limón fresco

Modo de preparación:

- Combina todos los ingredientes en un *shaker* con hielo. Colar sobre hielo en un vaso con borde de sal de humo. Por último adornar con una rueda de lima.

Puedes comprar tu botella de Cointreau para este Cinco de Mayo en las siguientes tiendas:

- laeuropea.com
- amazon.com.mx
- consuvino.com.mx
- liverpool.com.mx
- bodegasalianza.com
- lanaval.com.com



- autoserviciorlaplaya.com
- prissa.mx
- cavasauto.com
- elpalaciodehierro.com
- chedraui.com.mx
- soriana.com
- citymarket.com.mx

###

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 Rémy Cointreau

El Grupo Rémy Cointreau, cuyos orígenes se remontan a 1724, es el resultado, en 1990, de la fusión de las sociedades tenedoras de las Dubreuil y Cointreau familias Heriard, que controlaban E. Rémy Martin & Cie SA y Cointreau & Cie SA, respectivamente. También se debe a las sucesivas alianzas entre empresas que operan en el segmento de negocios mismos vinos y licores. El portafolio de marcas globales de Rémy Cointreau se vende principalmente a través de su propia red de distribución, la cual comprende las filiales en los Estados Unidos, Asia y Europa occidental y central.

CONTACTO

Andrés Calderón, Account Executive

andres.calderon@another.co

Cel: +52 1 33 1323 2377

Luis Morales / Fashion, Lifestyle & Luxury Director

luis.morales@another.co

Cel: +52 1 55 6392 1100