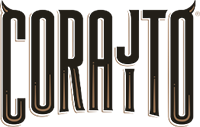
****

**Juntos de nuevo. Celebra la vida este Día de Muertos con Corajito**

* Con motivo de esta tradición y para enaltecer el espíritu de la sobremesa, **Corajito** comparte una receta para preparar un cóctel digno de esta noche: “Corajito de Olla” y festejar junto a tus seres queridos con un carajillo 100% mexicano.

**Ciudad de México, XX de octubre de 2021**. Año con año los colores y sabores que nacen del Día de Muertos son parte fundamental de nuestras tradiciones. Celebrar la vida de nuestros fieles difuntos en compañía de familia y amigos es una herencia prehispánica donde, a través de una ofrenda en su honor, agasajamos las ánimas de quienes “se nos adelantaron” y convivimos los vivos con los muertos en una velada con aroma a copal.

Disfrutemos este momento y abracemos, de alma a alma, a nuestros difuntos este 2 de noviembre. Preparemos un altar con los placeres mundanos que disfrutaron en vida, coloquemos sus fotos, el agua, la sal y un camino de flores de cempasúchil para guiar su trayectoria. Brindemos con una bebida cuya mezcla sea perfecta para esta noche: un **Corajito**, el carajillo 100% mexicano, hecho de lícor y café de altura orgánico, que nace del espíritu de enaltecer la sobremesa.

Y es que, ¿sabías que dos de los elementos esenciales de la ofrenda son el licor y el café? El licor nos recuerda los momentos agradables que tuvieron en vida nuestros muertos, mientras que el café se incluye en muchos altares como alimento favorito del difunto. Así que, en punto de las 00:00 horas y después de encender las veladoras, sirvamos directamente de la botella de **Corajito** y acompañemos esta bebida con un pan de muerto mientras celebramos con la familia y amigos, la vida y recuerdos de nuestros queridos difuntos.

Pasemos un buen rato, recordemos nuestras experiencias y momentos con ellos. Mantengamos, también, esa costumbre de la sobremesa con nuestros seres queridos y que este año sea especial. Digamos “¡salud!” con un carajillo por los vivos y los muertos.

Y para disfrutar este carajillo con toda la tradición del Día de Muertos, **Corajito** ha preparado la receta para un cóctel muy especial y dedicado a la oportunidad de volver a estar cerca y vivir esta noche rindiendo culto a quienes ya no están, pero festejando la vida, se trata de *Corajito de Olla*.

***Corajito de Olla***

**Ingredientes:**

- 45 ml Corajito Clásico o Avellanas.

- 45 ml Tequila reposado.

- 15 ml Jarabe de canela.

- 1 Pizca de Amargo de Angostura (bitter).

- 120 ml Agua caliente

- 1 rama de canela, para la decoración.

**Preparación:**

1. En un vaso bajo tipo Old Fashion o taza, servir 45 ml de Corajito Clásico o Avellanas.

2. Agrega 45 ml de tequila reposado y 15 ml de jarabe de canela (agua, azúcar y canela diluidos en agua).

3. Añade una pizca de Amargo de Angostura (*bitter*) y 120 ml de agua caliente.

4. Decorar con un trozo de canela.

Para más recetas de cócteles deliciosos visita el sitio oficial [corajito.mx/receta-de-carajillo](https://corajito.mx/receta-de-carajillo/)

# # #

**Acerca de Corajito**

Corajito es el carajillo mexicano listo para servirse directamente de la botella. La mezcla justa de licor y café de altura orgánico, extraído en frío y llevado hasta tu mesa mediante prácticas de comercio justo. Su sabor único proviene de ingredientes 100% naturales que enaltecen el campo de México.

Para mayor información visite [corajito.mx](https://corajito.mx/)

**Síguenos en:**

[corajito.mx](https://corajito.mx)

Facebook: <https://www.facebook.com/corajitomx>

Instagram: <https://www.instagram.com/corajitomx/>

**Contacto para prensa**

Tania Chávez

SR PR Expert

M. 55 4188 4001

tania.chavez@another.co

Yahel Peláez

PR Manager

M. 55 2732 4937

yahel.perez@another.co

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

M. 55 9198 7567

luis.morales@another.co