****

**Cócteles para una Navidad con buena vibra**

**Ciudad de México, a 09 de diciembre de 2021.** Se acerca Navidad y con ella la oportunidad de cenar con nuestros amigos y familiares para disfrutar de una noche llena de risas para recordar los momentos de buena vibra que vivimos a lo largo del año.

Además de la cena, ¿qué te parecería convertirte en *mixólogo* por una noche y sorprender a tus invitados con unos cócteles muy al estilo de tequila el Jimador?

Sorprende a tus invitados con un menú completo y estas deliciosas recetas que sin duda opacarán a la estrella del árbol de Navidad. Toma nota y ¡qué siga la buena vibra!

* **Para comenzar.**

Todos necesitamos algo para refrescarnos mientras el pavo está en el horno y preparamos la ensalada de Navidad. Así que, por qué no preparar un cóctel refrescante que hasta en el nombre lleva un *mood* delicioso.

[**Ponche Enchiloso de Sandía**](https://www.eljimador.com/mx/el-recetas/ponche-enchiloso-de-de-sandia/)

Ingredientes

* + 10 oz. de el Jimador Blanco
  + 10 oz. de jugo de sandía
  + 5 oz. de jugo de limón
  + 3.75 oz. de jarabe de azúcar
  + 5 rodajas de jalapeño
  + Rodaja de limón

Preparación

* + Combinar y mezclar todos los ingredientes dentro de una jarra o cubeta de ponche.
  + Agregar hielo hasta llenar.
  + Verter en un vaso de whisky con borde de sal de chile.
  + Adornar con una rodaja de limón y una rodaja de jalapeño.
* **Para la cena.**

Durante esta temporada del año los frutos silvestres son un *must,* además de que combinan perfecto con carnes blancas. Ten la oportunidad de maridar este delicioso platillo y celebrar por los buenos momentos del 2021 con un *drink* a base de Jimador Blanco y vino rosado espumoso.

[**Strawberry Bellini**](https://www.eljimador.com/mx/el-recetas/strawberry-bellini/)

Ingredientes

* + 1 oz. de el Jimador Blanco
  + 1 oz. de puré de fresa
  + Vino rosado espumoso

Preparación

* + Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo.
  + Agitar vigorosamente.
  + Colar en una copa con hielo fresco.
  + Decorar con una rodaja de piña.
* **Para la convivencia.**

Después de la cena sigue la celebración. Este cóctel va bien para alargar las conversaciones o para acompañar mientras ocurre el imprescindible intercambio de regalos.

[**Posado Horchata**](https://www.eljimador.com/mx/el-recetas/posado-horchata/)

Ingredientes

* + 2 oz. de el Jimador Reposado
  + 0.5 oz. de licor de horchata
  + 4 oz. de horchata
  + 1 rama de canela

Preparación

* + Borde escarchado de azúcar de canela.
  + Combinar todos los ingredientes en una coctelera.
  + Batir y verter sobre hielo.

Ahora ya estás listo para convertirte en el *mixólogo* de la Navidad con esta selección de cócteles. ¡Felices fiestas!

\*\*\*

**Acerca de tequila el Jimador**

Tequila el Jimador fue introducido al mercado en 1994 como un tequila 100% de agave y de la más alta calidad. Desde 2001 a la fecha, el Jimador es uno de los tequilas de mayor consumo en el país debido a su autenticidad y su alta calidad. el Jimador Tequila es un homenaje a los jimadores que cosechan el agave de la localidad con orgullo y amor. Dentro de sus etiquetas, los consumidores pueden disfrutar de las expresiones Blanco, Reposado, Añejo y Cristalino. Elaborado y distribuido por Brown Forman Tequila México en el histórico pueblo de Amatitán, en el estado de Jalisco, el centro de la región de agave de México.

el Jimador es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation.

**Síguenos en:**

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

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

YouTube: <https://www.youtube.com/user/eljimador>