

Atolito de la abuela: el cóctel para estas navidades

Ponche Caballero presenta el cóctel ideal para acompañar los momentos más especiales de estas fiestas, "Atolito de la Abuela": una propuesta dulce y sabrosa que promete convertirse en protagonista estas Navidades

Después de un año en el que Ponche Caballero no ha dejado de sorprender a sus consumidores con nuevas formas de disfrutar de este delicioso e icónico licor, la marca da el pistoletazo de salida a la Navidad con la presentación de un original cóctel, Atolito de la Abuela, creado por Patry García, bartender y jefa de barras del conocido restaurante Habanera Madrid.

Con esta receta Ponche Caballero acerca el espíritu de la Navidad a los consumidores españoles invitándoles a degustar un cóctel que, en palabras de la bartender, "genera sabores que traen recuerdos, textura de terciopelo, elegancia hogareña... con notas de chocolate, anís, canela y pimienta que casan a la perfección con este licor con tanta tradición e historia".

Atolito de la Abuela hace alusión al atole, una bebida elaborada con maíz, leche, galletas y canela muy popular en la época navideña y en las fiestas de fin de año en Latinoamérica y en muchos hogares españoles.

Para su elaboración, Patry García ha fusionado a la perfección Ponche Caballero con un licor especiado de chocolate y un batido de galletas basado en una sencilla mezcla de leche y galletas María. El resultado es un trago dulce y sabroso, nada empalagoso, ideal para ser presentado en una copa tipo coupette previamente enfriada.

Casi dos siglos después de su creación, Ponche Caballero sigue apostando por nuevas formas de consumo, manteniendo el equilibrio y la armonía de una receta única, que le confiere una personalidad inimitable y que le convierte en un licor único, en el licor de esta Navidad.

El año 1830 supone el inicio de la historia de Ponche Caballero, momento en el que se crea este producto único elaborado desde hace más de 185 años con una receta secreta que se conserva hasta hoy. El origen del ponche se remonta a la antigua Persia, donde elaboraban una bebida similar a la actual llamada "panj", en español "cinco", en referencia al número de ingredientes que utilizaban: aguardiente, azúcar, limón, agua y té. Ponche Caballero es hoy en día uno de los licores con mayor proyección dentro y fuera de nuestras fronteras.

Datos de contacto:

PONCHE CABALLERO

Nota de prensa publicada en: [28002](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Consumo](#) [Personas Mayores](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>