



iHOLA! COCINA

Tu referente *gastro*

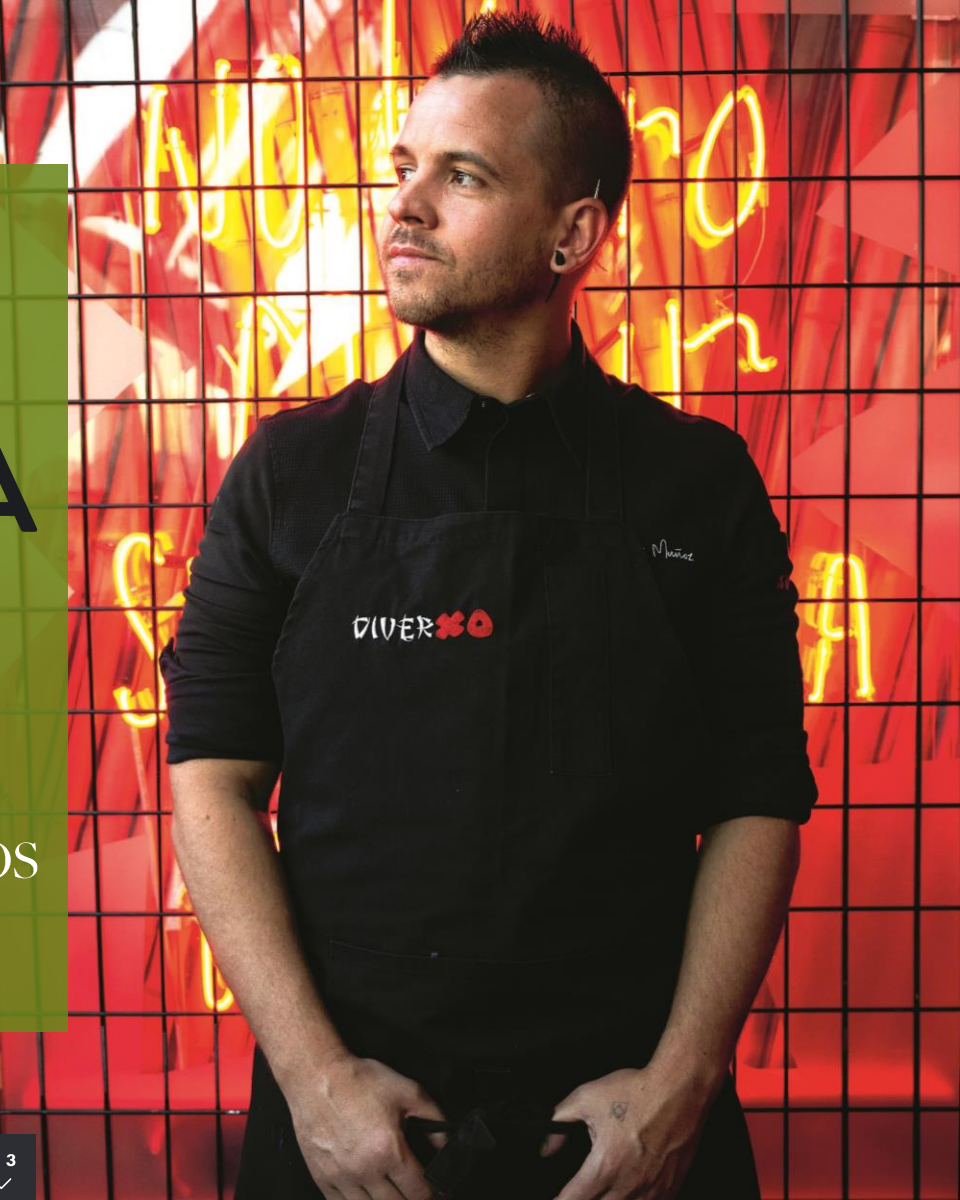
MEDIAKIT 2025





Siempre creando
**el mejor
contenido**

tendencias
recetas para cada ocasión
productos de temporada
sostenibilidad
tips de experto
maridajes
shopping list
los mejores chefs
places to be
cocina de proximidad



Tu **referente** *gastro*

¡HOLA! COCINA

Los mejores **chefs del mundo** comparten sus *recetas y secretos* con nosotros



Tu **referente** *gastro*

¡HOLA! COCINA

Una **publicación**
para *coleccionar*

Tu **referente** *gastro*

¡HOLA! COCINA

Imprescindible
para los más *foodies*



¡HOLA!

COCINA

NACHO
MANZANO
TARIONFIC ERIONTEM
LA DETERRETE
CONSULT ORIONSU
QUONSUM POTAE ET
ESTRUM INATQUEM

ESTE BIZCOCHO HUELE A verano

Muy sencillo de preparar, refrescante, con un toque dulce, esponjoso y fácil de llevar a cualquier evento veraniego. Esta receta va a hacer de tus encuentros con

Bizcocho glaseado de limón

45 min | Fácil

INGREDIENTES

Bizcocho: 120 g de yogur natural, 70 g de margarina vegetal Tulipán Original, 240 g de azúcar, 360 g de harina, 3 huevos L, 16 g de levadura en polvo.

ELABORACIÓN

1. Precalentar horno a 180°. 2. Batir en un bol el yogur, la margarina Tulipán y los huevos. 3. Añadir azúcar y mezclar. 4. Incorporar harina, levadura en polvo y la ralladura de limón. 5. Batir hasta obtener una masa homogénea. 6. Engrasar un molde con margarina Tulipán.

7. Verter la masa en el molde y hornear mínimo 40 min. 8. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.

Para el glaseado: Mezclar el zumo de limón con el azúcar hasta obtener una pasta. Reservar.

Decoración: Cortar las púas de limón en tiras finas, escaldar en agua hirviendo, escurrir. Mezclar el azúcar con 100 cc. de agua y llevar al fuego hasta que esté diáfano. Añadir las púas de limón y cocinar 1 minuto. Retirar y decorar con el glaseado.

CONSEJO LA DISPENSA

Siempre es mejor usar azúcar blanco y no granulado, ya que se deshormea más rápido al preparar con Tulipán, así se evita que el azúcar se quede pegado a las púas de limón.

CINCO VINOS BLANCOS PARA TUS MEJORES

platos

Estas Navidades, cuando las celebraciones se producen en torno a la mesa, el vino se convierte en protagonista. Por eso, la D.O. Rueda

Nada como brindar con un buen vino escogido con criterio y ilusión para marcar con cada plato de los menús de estas fiestas.

1. **Belvedere y Lurton 2019**, de Bodega Belvedere, un vino de guarda de uvas ecológicas que se cria 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, de nariz intensa, untuoso en boca, potente y con buena acidez. 2. **Clavador Paraje 2020**, de Bodega Vidal Sobrellecho. De color amarillo pálido, con aromas propios de la variedad Verdejo. En boca es fresco, sedoso y bien montado. 3. **Vidal-Finca Salicada 2017**, de Javier Sanz Vidal. Con una acidez moderada y un final largo y aromático.

LOS MEJORES ARROCES DE VERANO



Un universo gastro 360º



¡HOLA! SEMANAL

12 RECETAS AL MES
PARA INSPIRAR
A NUESTROS LECTORES
DE ¡HOLA! CADA
MIÉRCOLES



¡HOLA! COCINA

2 PUBLICACIONES
AL AÑO CON
MÁS DE 500
RECETAS PARA LAS
4 ESTACIONES



HOLA.COM/COCINA

NUESTRO ESPACIO
FOODIE CON
ACTUALIZACIÓN LOS
365 DÍAS DEL AÑO

Reconocido por los **que entienden**



EL **GRUPO ¡HOLA!** HA SIDO GALARDONADO EN VARIAS OCASIONES CON **PRESTIGIOSOS PREMIOS GASTRONÓMICOS** SIENDO LOS MÁS RECIENTES EL **PREMIO MULTIMEDIA 2020** POR SU APOYO DURANTE LA GASTRONOMÍA DURANTE SUS 75 AÑOS DE HISTORIA Y EL **GALARDÓN A LA EXCELENCIA EN LA COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA EN 2019** POR SER SOPORTE, ESCAPARATE Y ESCENARIO DE LA MEJOR GASTRONOMÍA ESPAÑOLA EN SU PROYECCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL



CÓMO ES NUESTRA AUDIENCIA

... en sus hábitos culinarios

FUENTE AIMC 2024

- 67% **PARA MÍ,**
comer bien es el mayor placer
- 81% **INTENTO COMER
DE FORMA SALUDABLE**
pero sin sacrificar lo que me gusta
- 81% **ME PREOCUPA CADA VEZ MÁS**
la calidad de los alimentos
que compro
- 68% **NO ME IMPORTA PAGAR MÁS**
por productos de alimentación
de calidad
- 64% **ME GUSTA COGER IDEAS**
de las recetas que
vienen en las revistas
- 53% **ME ENCANTA**
probar platos nuevos y
experimentar nuevos sabores



CÓMO ES NUESTRA AUDIENCIA

... en sus hábitos culinarios

FUENTE AIMC 2024

- 67% **SUELO COMPRAR**
las mismas marcas y productos
de alimentación
- 85% **LA COCINA FORMA PARTE**
de la educación
- 65% **SUELO UTILIZAR RECETAS**
rápidas, prácticas y sencillas
- 56% **ME GUSTA DARME EL CAPRICHOS**
de vez en cuando al comer
- 20% **PREFIERO COMER**
productos vegetarianos





ROCA EN ROCA

camuflaje, los pescados de roca viven en cuevas marinas próximas a
ahí la finura de una carne que sabe a los mariscos y crustáceos que
su alimentación diaria. Para seguirles la pista hasta el plato, visitamos
rante Sargo, donde PUCHO LANDÍN los cocina a la última moda.

TEXTO ALICIA HERNÁNDEZ PASQUAL FOTOS TIM WOOD



Enas con duende

lo con Martín Berasategui, el chef vasco David García llegó hace unos años al
leño CORRAL DE LA MORERÍA, el tablao flamenco más famoso del mundo.
esgrana un recetario basado en la tradición, la técnica y la emoción que le valió
3 la codiciada estrella. Cada noche cuenta su relato de sabores y texturas al son
almas y de una espectacular bodega con los mejores vinos generosos andaluces.

FOTOS TIM WOOD ■ REALIZACIÓN MIGUEL CRUZ FABER TEXTO VICTORIA GÓMEZ DÍAZ

“Los EMBUTIDOS
DE MAR los hacemos
con distintas
partes del pescado.
Es una cocina
de aprovechamiento.
El otro día hice
un ‘fuet’ ahumado
que quedó delicioso”



Tu **referente** *gastro*

COMPROMETIDOS CON NUESTROS LECTORES | **DATOS REVISTA**

iHOLA! COCINA

TOMATES
La vida en color rojo

Los tomates son todos de una gran variedad de colores y formas, pero todos tienen un sabor único y delicioso. Los tomates son una gran fuente de nutrientes y son muy saludables. Los tomates son una gran fuente de nutrientes y son muy saludables. Los tomates son una gran fuente de nutrientes y son muy saludables.

BARBA

[illegible][illegible]

TIPS DE EXPERTO

PLACE TO BE DEL MOMENTO

LA REVISTA DE ALTA GAMA

para los amantes *de la cocina*

TARGET

LECTOR
PREMIUM

Amante de la gastronomía, clase **alta-media alta**

FORMATO

ALTA
CALIDAD

270 mm x 205 mm, encuadernado lomo americano

TIRADA

30.000
Ejemplares

PERIODICIDAD

MAYO Y
DICIEMBRE



DEL PAPEL A LA WEB

En constante *innovación*

Ampliamos nuestros contenidos con **Códigos**

QR en secciones y contenidos para

amplificar la información de reportajes, recetas,

contenidos **creando un producto más 360°.**

Saber más

Tomar los alimentos en formato brocheta es una manera de combinar sabores y texturas y comerlos de manera cómoda, directa y limpia.

Se trata de un bocado para degustar de manera informal, sobre todo en verano, que puede ser cocinado a la brasa, a la plancha, asado o al *grill*. Para conocer otras recetas, además de esta, entra en nuestra web, tienes opciones deliciosas.



La ensalada de calabacines
Lavar y secar las hojas de cilantro.

132 ¡HOLA! COCINA

¡HOLA! COCINA

Brochetas de bacalao y gambas con ensalada de calabacines

6 | 30 min | Fácil

INGREDIENTES
Para las brochetas
600 g de bacalao fresco
pinas
g de gambas
indias frescas
nas
de aceite de oliva
/ pimienta

La ensalada
labacines
de hojas de cilantro
de brotes de
a roja
de aceite de oliva
/ pimienta

ORACIÓN
rochetas
ender la barbacoa para
er las brasas.
tar el bacalao en dados
entímetros.
ar las gambas, hacer un
a lo largo en su zona
y retirar el intestino.
ar las gundillas y cor-
por la mitad a lo largo,
/ las pepitas.
tar en cuartos las limas.
juntar en brochetas los
de bacalao, alternando
is gambas y las medias
llas.
celarlas con el aceite y
pilas sobre la parrilla en-
/ 3 minutos por cada la-
n cuidado de que no se
el pescado.

3. Lavar los calabacines, retirar las puntas y cortarlos en láminas muy finas en sentido longitudinal con una mandolina.
4. Cocerlas 3 minutos en agua salada, escurridas y se-
carlas.
5. Mezclarlas en una ensalada con el cilantro y los bro-
tes de acelga, salpimentar, ro-
ciar con el aceite y reservar.

Salpimentar las brochetas al retirárlas de la parrilla y acompañarlas con la ensalada de calabacines y los cuartos de lima.

Saber más

Tomar los alimentos en formato brocheta es una manera de combinar sabores y texturas y comerlos de manera cómoda, directa y limpia.

Se trata de un bocado para degustar de manera informal, sobre todo en verano, que puede ser cocinado a la brasa, a la plancha, asado o al *grill*. Para conocer otras recetas, además de esta, entra en nuestra web, tienes opciones deliciosas.





Atención, cafeteros: ¡este finde tenéis una cita en Madrid!

La capital acoge del 15 al 17 de febrero una nueva edición de 'Coffe Fest', festival perfecto para descubrir

POR IRAIDE ALMUDI

'Curry Katsu', el delicioso plato japo que es tendencia

Contundente y muy sabrosa, esta receta se elabora con tres elementos: curry japonés, arroz blanco y 'tonkatsu' (chuleta de cerdo empanada y frita)



Repasamos sus principales diferencias respecto a las nueces 'comunes' y las utilizamos para preparar un buen puñado de...

POR IRAIDE ALMUDI

Restaurantes románticos en Madrid para San Valentín

servando mesa en estos restaurantes declarar o sellar tu amor a la luz de las velas. Apunta estos lugares íntimos donde disfrutar de una velada inolvidable con tu pareja.



Tu **referente** *gastro*

COMPROMETIDOS CON NUESTROS USUARIOS | **DATOS ONLINE**

iHOLA! COCINA

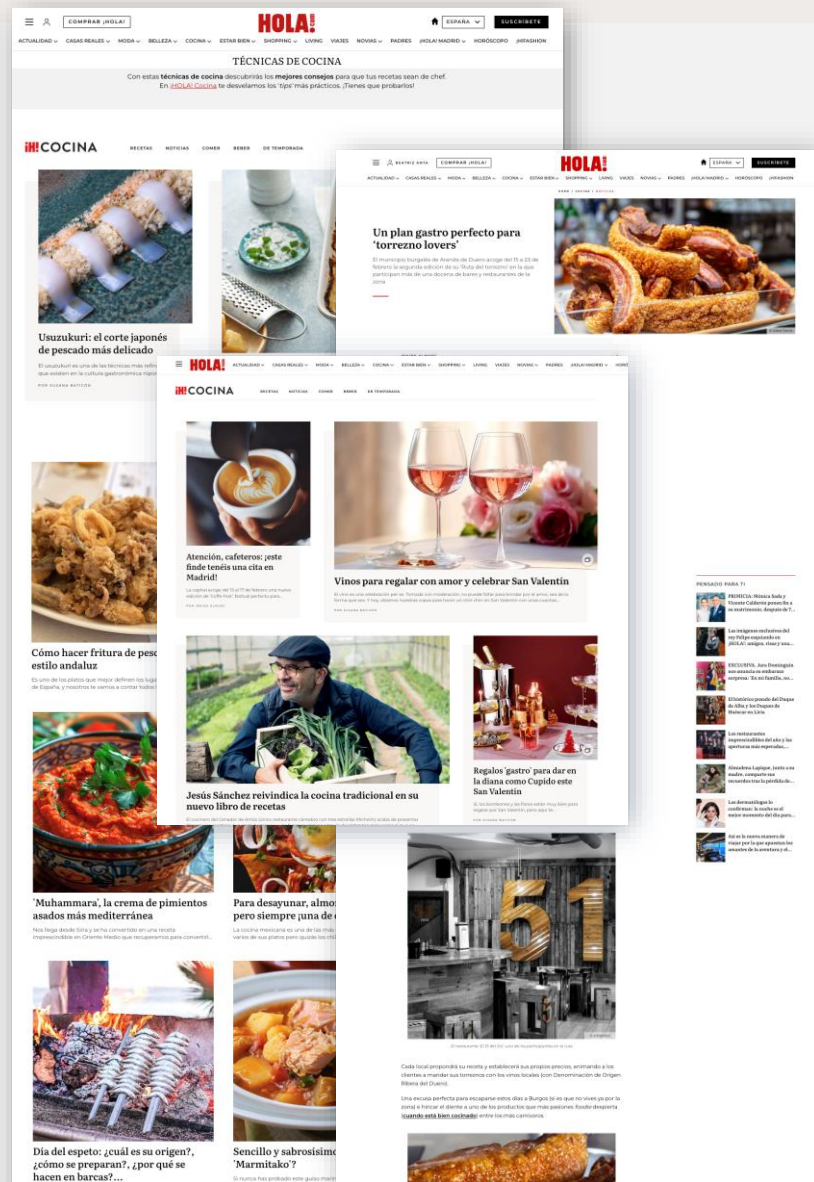
TU REFERENCIA GASTRO

para los amantes de la *gastronomía*

FUENTE COMSCORE MARZO 2025

484.462 USUARIOS
ÚNICOS

1.076.000 PÁGINAS
VISTAS



TOP 15 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE MARZO 2025

USUARIOS ÚNICOS

DATO EN MILES (000)

DIRECTO AL PALADAR 6.204

COOKPAD 2.878

LA VANGUARDIA COMER 2.798

BONVIVEUR 2.084

EL COMIDISTA - EL PAÍS 609

PEQUERECETAS 582

RECETASGRATIS 560

RESTAURANTGURU 554

¡H! COCINA 484

HORGARMANIA COCINA 339

DIVINA COCINA 334

GASTROLABWEB 23



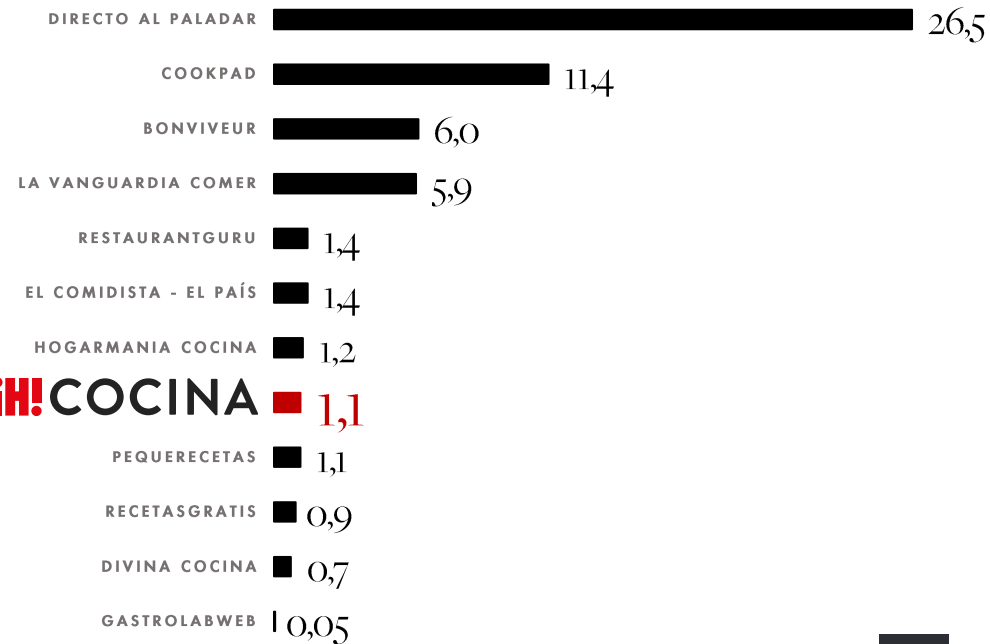
TOP 15 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE MARZO 2025

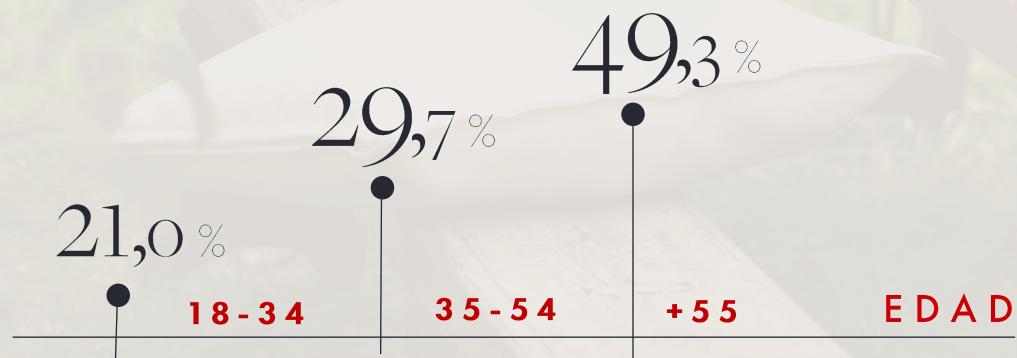
PÁGINAS VISTAS

DATO EN MILLONES (MM)



PARA QUIENES DISFRUTAN CON LA COCINA

AIMC 2024



76,0 % MUJER

24,0 % HOMBRE

SIEMPRE CONECTADOS

RR.SS. followers

FUENTE RRSS MARZO 2025

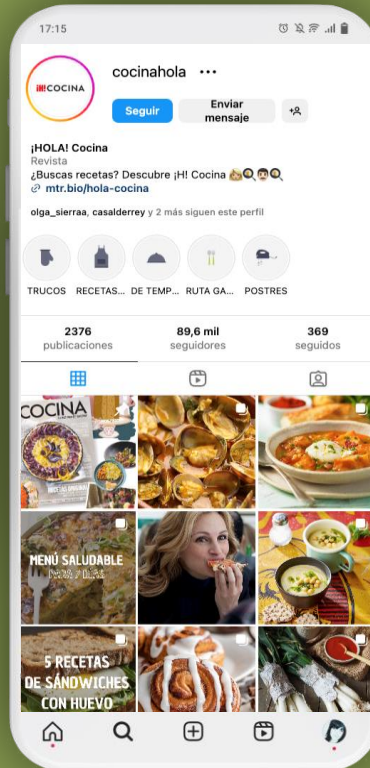


¡HOLA!

NUESTROS BRAND LOVERS

f 4.412.820

2.565.895



¡HOLA! COCINA

NUESTROS FOODIE LOVERS

f 1.375.656

92.056

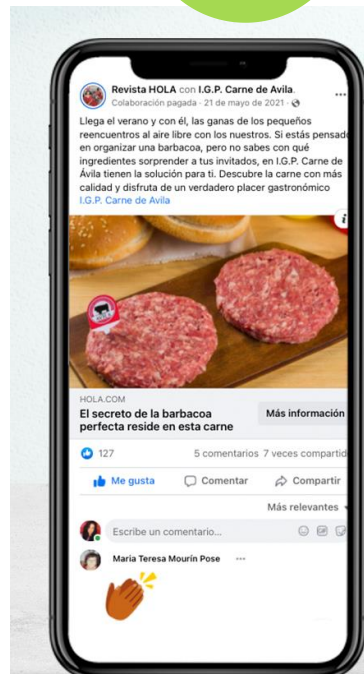
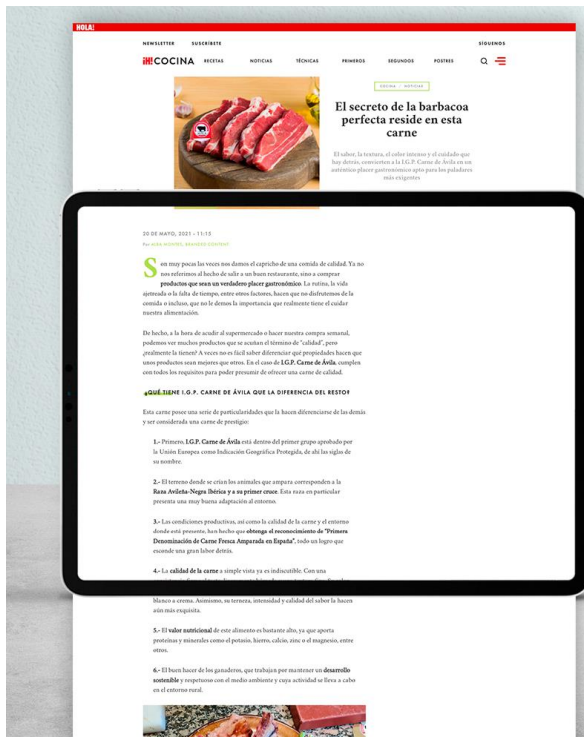
Tu **referente** *gastro*

COMPROMETIDOS CON LAS MARCAS | **RECETAS INNOVADORAS**

iHOLA! COCINA

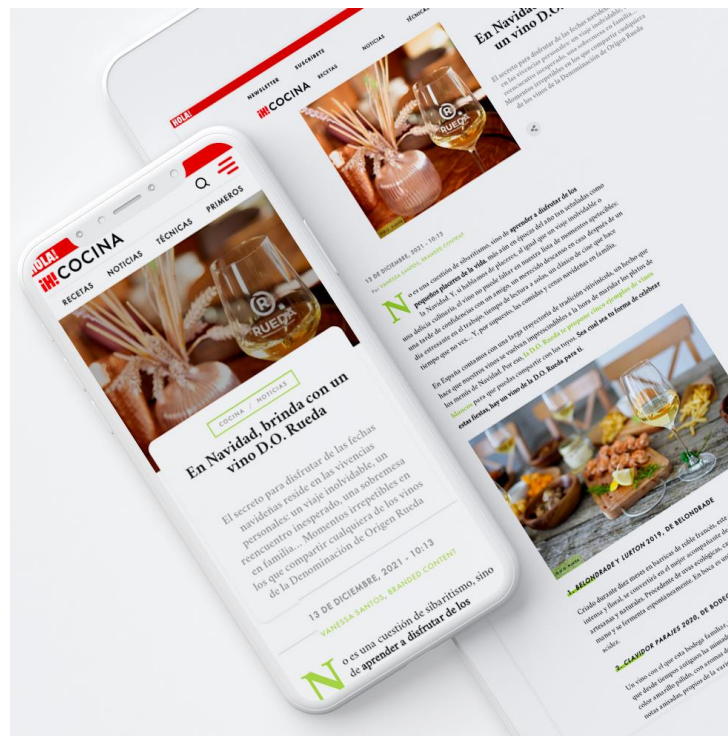
PRODUCTOS A MEDIDA 360º

La Despensa



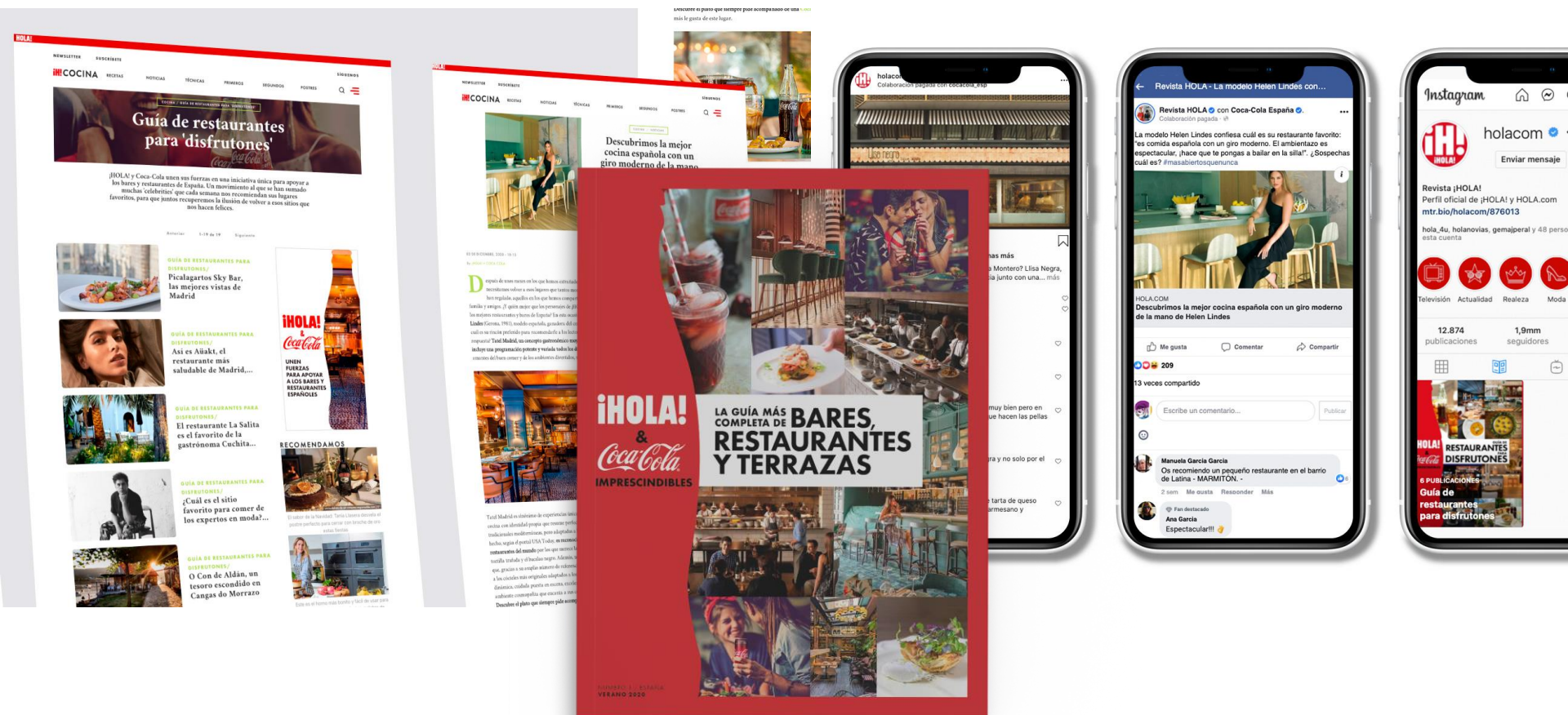
PRODUCTOS A MEDIDA 360º

La Bodega



PRODUCTOS A MEDIDA 360º

Productos ad-hoc



PRODUCTOS A MEDIDA 360º

Video Recetas



¡Ya no queda nada para **Navidad**! Seguro que en estos días los eventos y celebraciones en tu agenda se multiplican. Y, como es lógico, no puedes llegar con las manos vacías. Te proponemos llevar a las fiestas un regalo diferente con el que quedarás fenomenal: una deliciosa tarta de chocolate, uno de los postres más populares a nivel mundial. Pero no vale que la compres, si está hecha por ti tendrá más valor para los invitados. Te compartimos una receta muy sencilla de hacer con un ingrediente secreto que no dejará a nadie indiferente, un poco de **Baileys Chocolate Luxe**. Este licor intensifica el sabor de la tarta gracias a su mezcla de chocolate belga, whiskey irlandés y crema. ¿Te animas a prepararla?



*Este dulce es para mayores de 18 años y perfecto para compartir.

¡Ya no queda nada para **Navidad**! Seguro que en estos días los eventos y celebraciones en tu agenda se multiplican. Y, como es lógico, no puedes llegar con las manos vacías. Te proponemos llevar a las fiestas un regalo diferente con el que quedarás fenomenal: una deliciosa tarta de chocolate, uno de los postres más populares a nivel mundial. Pero no vale que la compres, si está hecha por ti tendrá más valor para los invitados. Te compartimos una receta muy sencilla de hacer con un ingrediente secreto que no dejará a nadie indiferente, un poco de **Baileys Chocolate Luxe**. Este licor intensifica el sabor de la tarta gracias a su mezcla de chocolate belga, whiskey irlandés y crema. ¿Te animas a prepararla?



*Este dulce es para mayores de 18 años y perfecto para compartir.

INGREDIENTES

Para la base
250g de harina
450g de azúcar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de polvo para hornear
1 ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de café instantáneo
250ml de **Baileys Chocolate Luxe**
125ml de aceite vegetal
2 huevos
2 ½ cucharaditas de extracto de vainilla
250ml de agua hirviendo

Para el manché
250ml de nata doble
200g de **Baileys Chocolate Luxe**
400g de chocolate negro y de leche en trozos



PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °C.
2. Mezcla la harina, el azúcar, el sal, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y el café instantáneo en un tazón grande. Revuelve todo.
3. Agrega 250ml de **Baileys Chocolate Luxe**, aceite vegetal, 2 huevos, 125ml de extracto de vainilla y 125ml de agua hirviendo hasta conseguir una textura uniforme.

Para el manché
250ml de nata doble
200ml de **Baileys Chocolate Luxe**
400g de chocolate negro y de leche en trozos



PREPARACIÓN

1. Para empezar, precalienta el horno a 350 °C.
2. Vierte harina, azúcar, sal, polvo para hornear, bicarbonato de sodio y café instantáneo en un tazón grande. Revuelve todo.
3. Luego, agrega 250ml de **Baileys Chocolate Luxe**, aceite vegetal, 2 huevos, extracto de vainilla y 125ml de agua hirviendo hasta conseguir una textura uniforme.
4. Echa agua hirviendo y revuelve por 5 minutos.
5. Distribuye la mezcla en dos moldes y mételos al horno por 30 minutos.
6. En una jarra agrega nata doble y 200ml de **Baileys Chocolate Luxe**, colócala en el microondas por 2 minutos.
7. En un bol, introduce pequeños trozos de chocolate negro y chocolate de leche. Vierte el contenido de la jarra por encima y mezcla todo hasta que el chocolate esté completamente derretido. Luego, deja reposar.
8. Sobre una tabla, ubica el primer piso de la tarta y, con ayuda de una espátula, expande el ganache por la superficie. Después, pon arriba el segundo piso de la tarta. Distribuye el resto del ganache alrededor y por encima de la tarta hasta que quede completamente cubierta.

¡Lista para disfrutar!

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com / 15.7%

MÁS SOBRE:

TARTAS POSTRES BAILEYS CHOCOLATE
POSTRES DE NAVIDAD RECETAS DE NAVIDAD

MÁS NOTICIAS DE TARTAS:



Tarta de crema de vainilla con mandarinas

Cinco tartas de limón que te van a arreglar el lunes

Siete postres fáciles con almendras que están para morirse

PRODUCTOS A MEDIDA 360º

Live Cooking



JORGE
BRAZÁLEZ

PEPA
MUÑOZ

2022 [¡HOLA! Cocina](#) [¡HOLA! Cocina](#)

Nutritivo Roast Beef a la española

Pepa Muñoz, con la ayuda de Jorge Brazález, nos enseña a cocinar un exquisito y nutritivo plato de carne, el famoso roast beef. Nos dará consejos sobre qué pieza elegir para este plato y los tiempos de horno necesarios para darle el punto perfecto según nos guste la carne más roja o más hecha. ¡Y recordar el plato acompañado de carne con una ensalada de verduras crudas y hervidas.

[Ver más](#)

PROGRAMA LA COCINA DE ¡HOLA!

Recetas [Recetas](#)



Episodio 1 Un saludable potoje de gorbanzas



Episodio 2 Nutritivo Roast Beef a la española



Episodio 3 Bacalao con tomate, la receta tradicional



Episodio 4 Chipirones en su tinta, una receta rica y fácil



Episodio 5 Pollo de corral al estilo 'campesino'



Episodio 6 Alcachofas con jamón y para vegetarianos



Episodio 7 Croquetas de patata y carne al estilo de Pepa



Episodio 8 Crema de guisantes con toque de maíz, una combinación deliciosa



Episodio 9 Arroz con leche con compota de albaricoques, una receta muy dulce



Episodio 10 Cómo hacer una jugosa tortilla de patata 'de toda la vida'



Episodio 11 Gazpacho y salmorejo, las mejores recetas para el verano



Episodio 12 Tres recetas de ensaladilla rusa: diferentes, pero igual de sabrosas



Episodio 13 De postre, flan de huevo y jugoso tartar de frutas



Episodio 14 Huevos rellenos fríos y calientes, un picoteo ideal



Episodio 15 Saludable pastel y cous-cous de verduras llenos de vitaminas y minerales



Episodio 16 Merluza al vapor, la manera más saludable de comer pescado



Episodio 17 Merluza al vapor, la manera más saludable de comer pescado

A close-up photograph of a sandwich made with a long, crusty loaf of bread, filled with octopus, asparagus, and other ingredients. The sandwich is served on a white plate. In the background, a glass of beer is visible. The image has a green tint and a semi-transparent text overlay.

¡HOLA! COCINA

Tu referente *gastro*

¡Gracias!