



**iHOLA!** COCINA

Your gastro **reference**

MEDIAKIT 2025





*Always creating*  
the **best**  
**content**

**trends**  
*seasonal dishes*  
**classic recipes**  
*eco-friendly*  
**tips**  
**gourmet destinations**  
*healthy recipes*  
**avant-garde cookery**  
**wine guide**  
*local produce*



Your gastro **reference**

---

# **iHOLA!** COCINA

The **world's top chefs**  
share their *recipes*  
*and secrets* with us

---



Your gastro **reference**

# **iHOLA!** COCINA

A **publication**  
to *collect*

Your gastro **reference**

---

# **iHOLA!** COCINA

**Essential** for everyone  
who's *passionate*  
*about food*

---



¡HOLA!

## COCINA

NACHO  
MANZANO  
TARIONFIC ERIONTEM  
LA DETERRETE  
CONSULT ORIONSU  
QUONSUM POTAT 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 mezcla 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 margarina y no mantequilla para los bizcochos, ya que esta última se derrite al hornear y el bizcocho quedará más húmedo y con un sabor más suave.

## 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 cuidado y 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 Salta**, de Bodega Vidal-Finca Salta. Un vino equilibrado, con una acidez moderada y un final largo y aromático.

## LOS MEJORES ARROCES DE VERANO



# A 360° world of gastronomy



**iHOLA! WEEKLY**

WE INSPIRE OUR  
READERS WITH NEW  
RECIPES  
EVERY WEDNESDAY,  
12 EACH MONTH

**iHOLA! COCINA**

2 EDITIONS  
EACH YEAR WITH  
MORE THAN 500  
SEASONAL RECIPES

**HOLA.COM/COCINA**

OUR FOODIE  
SITE IS UPDATED  
365 DAYS A YEAR

# Recognised by **those who know**

THE **¡HOLA! GROUP** HAS BEEN  
HONOURED WITH SEVERAL **PRESTIGIOUS**  
**GASTRONOMY PRIZES.**

MOST RECENT ARE **THE MULTIMEDIA PRIZE**  
**2020**, FOR SUPPORTING THE GASTRONOMY  
THROUGHOUT OUR EIGHT-DECADE HISTORY.

AND **EXCELLENCE IN GASTRONOMY**  
**COMMUNICATION AWARD 2019**, FOR  
SHOWCASING THE BEST IN SPANISH FOOD  
CULTURE AT HOME AND ABROAD.



# OUR AUDIENCE...

... and their culinary habits

SOURCE AIMC 2024

- 67% **GOOD FOOD,**  
is my great pleasure
- 81% **I TRY TO EAT HEALTHILY**  
but without giving up things I like
- 81% **I'M CONCERNED ABOUT**  
the quality of the food I buy
- 68% **I DON'T MIND PAYING MORE**  
for good quality food
- 64% **I LIKE TO PICK IDEAS**  
from recipes in magazines
- 53% **I LOVE TO**  
try new dishes and experiment with  
different flavours



# OUR AUDIENCE...

... and their culinary habits

SOURCE AIMC 2024

67% **I USUALLY BUY**  
the same food products and brand

85% **IT'S IMPORTANT TO**  
learn about food and cookery

65% **I USUALLY COOK**  
fast, practical and simple recipes

56% **I LIKE TO GIVE MYSELF**  
food and drink treats now and again

20% **I PREFER TO EAT**  
vegetarian food





# 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”



Your *gastro* **reference**

DEDICATED TO OUR READERS | MAGAZINE FIGURES

**iHOLA!** COCINA

[illegible][illegible][illegible][illegible]

## PLACE TO BE OF THE MOMENT

# THE HIGH-END MAGAZINE

For people who love to cook

## TARGET

PREMIUM  
READERS

Upper & Upper-Middle class food lovers

## FORMAT

HIGH  
QUALITY

270 mm x 205 mm, spiral bound

## PRINT RUN

30.000  
copies

## FREQUENCY

MAY &  
DECEMBER



# FROM PAPER TO OUR WEB

In constant *innovation*

Expanded our content with **QR Codes** in

**sections and contents** amplifying the

information of reports, recipes and contents

**creating a 360º product.**

## 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 ih! COCINA

ih! 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  
indianas frescas  
vas  
de aceite de oliva  
pimienta

a 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 guindillas y cor-  
por la mitad a lo largo,  
las pepitas.  
tar en cuartos las limas.  
juntar en brochetas los  
de bacalao, alternando  
s 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, escurrirlas y secarlas.  
5. Mezclarlas en una ensaladera con el cilantro y los brotes de ecolgi, salpimentar: rociar con el aceite y reservar.

Salpimentar las brochetas: al retirarlas 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 Apunta estos lugares íntimos donde una velada inolvidable con tu pareja.



Your *gastro* reference

DEDICATED TO OUR USERS | ONLINE FIGURES

**iHOLA!** COCINA

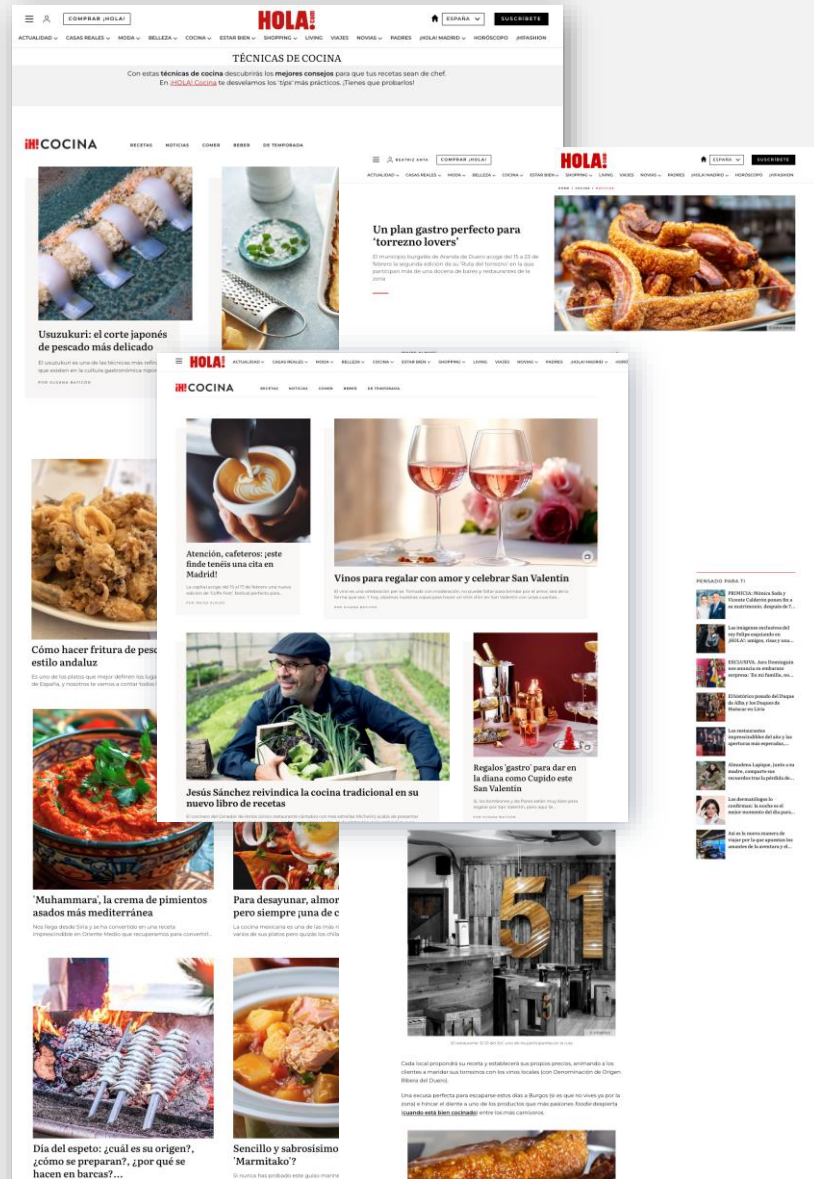
# THE GOURMET GUIDE

for people who love *gastronomy*

SOURCE COMSCORE APRIL 2025

443.144 UNIQUE  
USERS

852.000 PAGE  
VIEWS



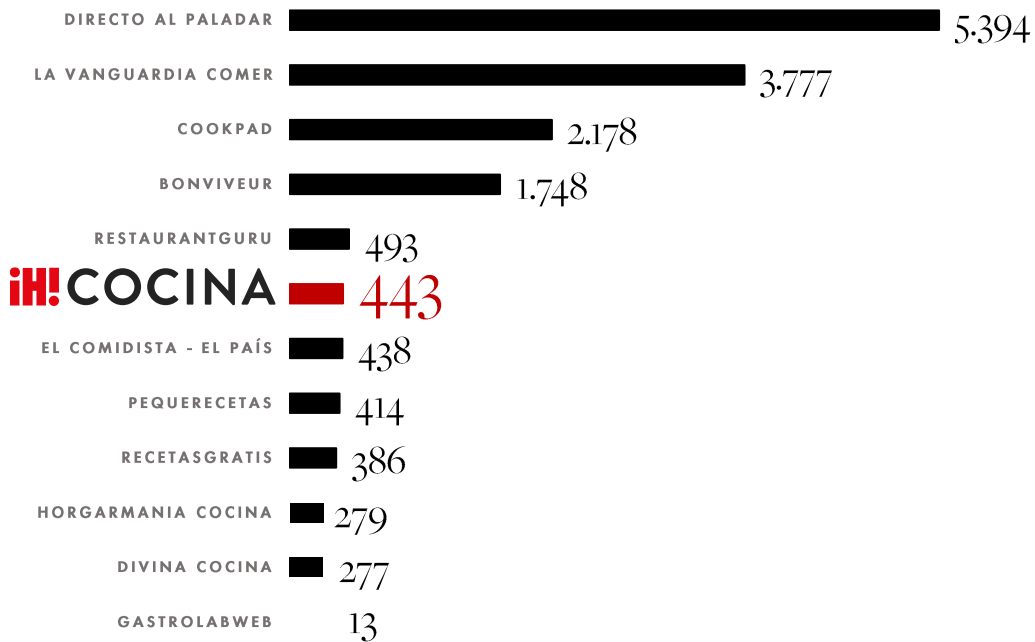
# SPAIN'S TOP 10 FOODIE WEBSITES

*Online audience*

SOURCE COMSCORE APRIL 2025

## UNIQUE USERS

FIGURES IN THOUSANDS (000)



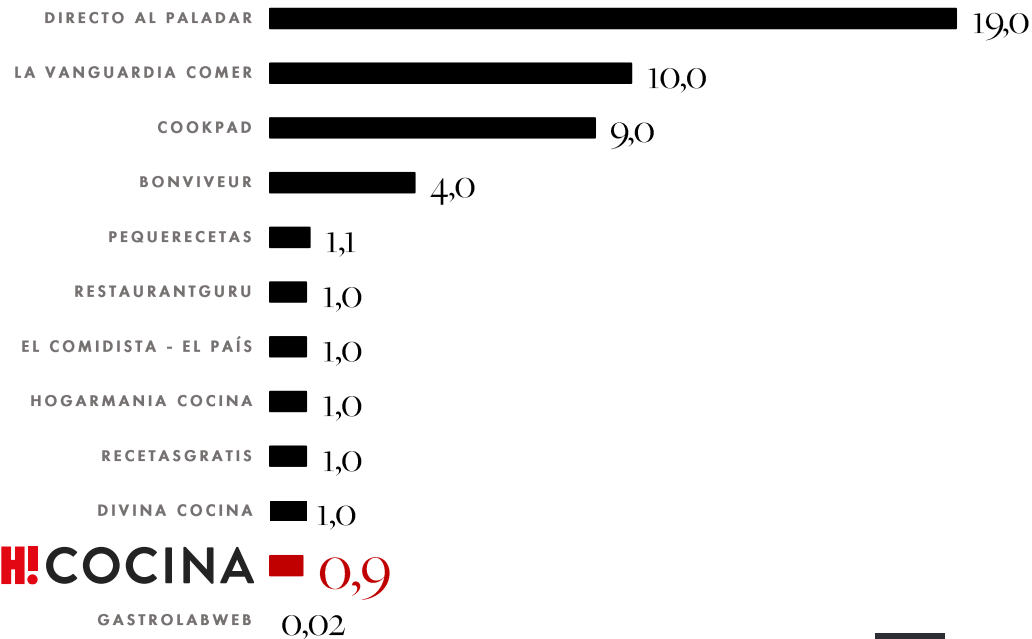
# SPAIN'S TOP 10 FOODIE WEBSITES

*Online audience*

SOURCE COMSCORE APRIL 2025

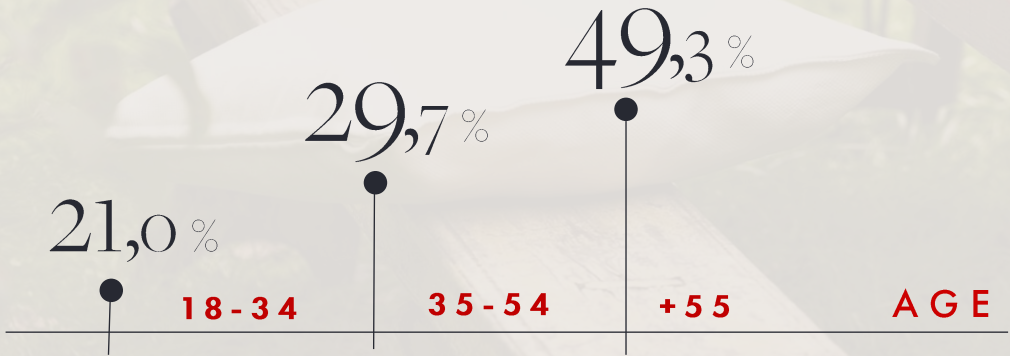
## PAGE VIEWS

FIGURES IN MILLIONS (MM)



# FOR PEOPLE WHO ENJOY FOOD

SOURCE AIMC 2024



76,0% WOMEN

24,0% MEN

# ALWAYS CONNECTED

## Social media followers

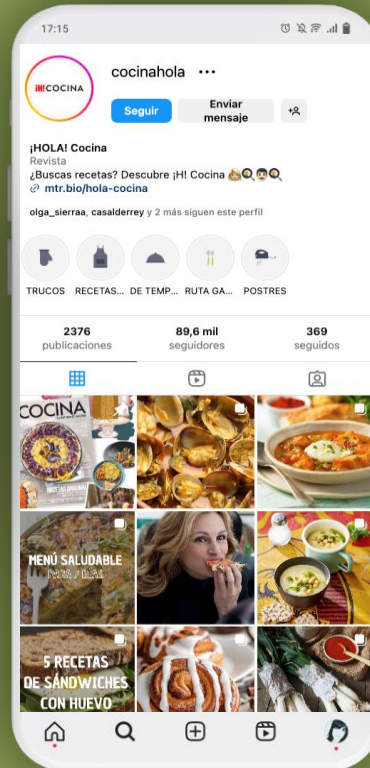
SOURCE SOCIAL MEDIA APRIL 2025



¡HOLA!

OUR BRAND LOVERS

f 4.422.895 i 2.576.842



¡HOLA! COCINA  
OUR FOOD LOVERS

f 1.374.786 i 94.556

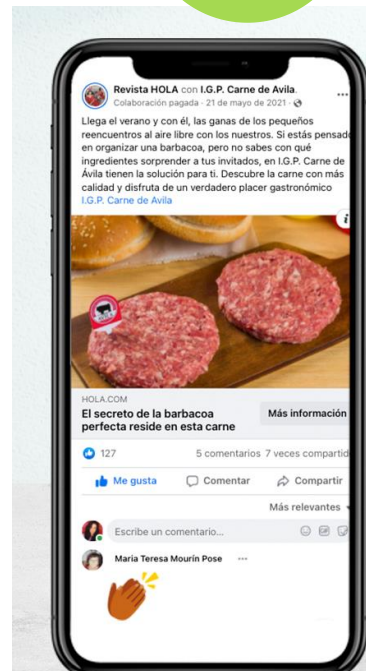
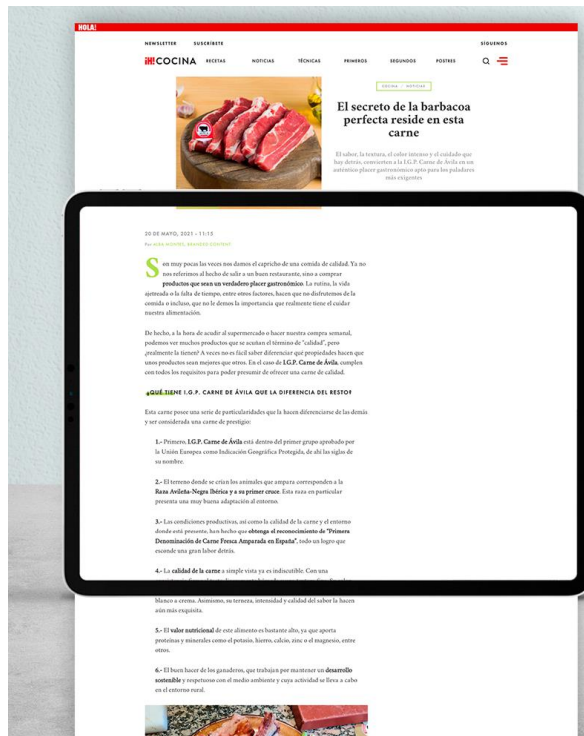
*Your gastro* **reference**

DEDICATED TO BRANDS | INNOVATIVE RECIPES

**iHOLA!** COCINA

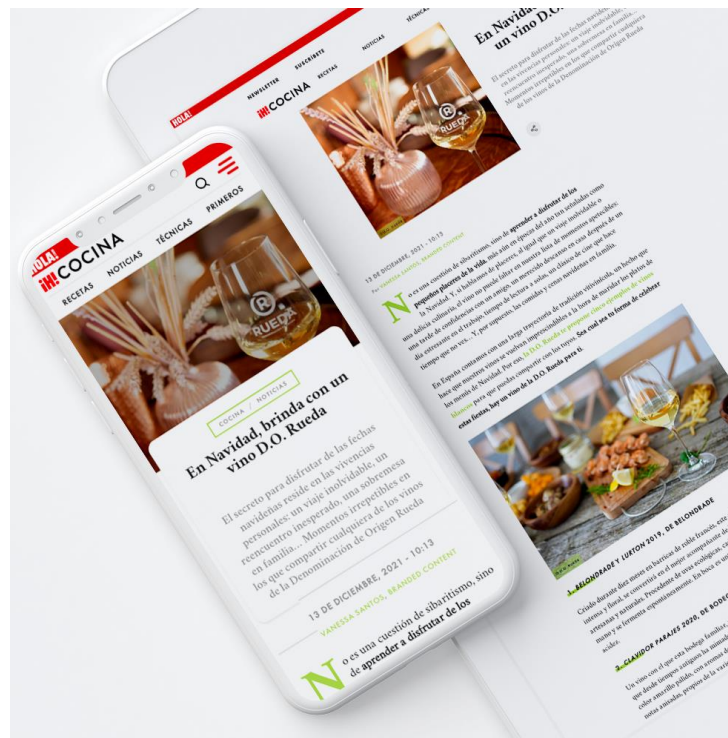
# 360º CUSTOM-MADE PRODUCTS

## La Despensa



# 360° CUSTOM-MADE PRODUCTS

La Bodega

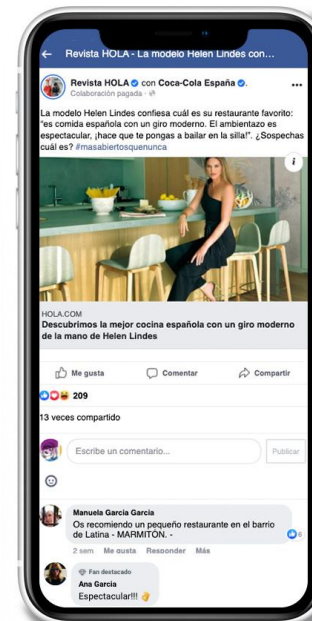
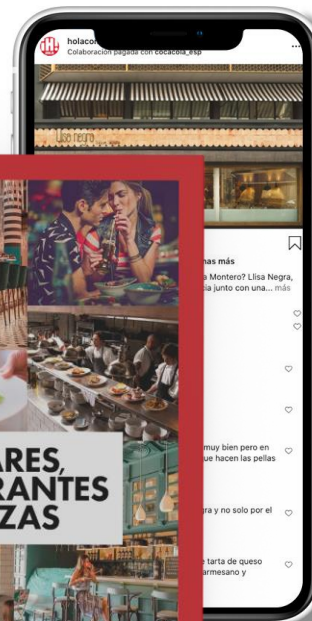
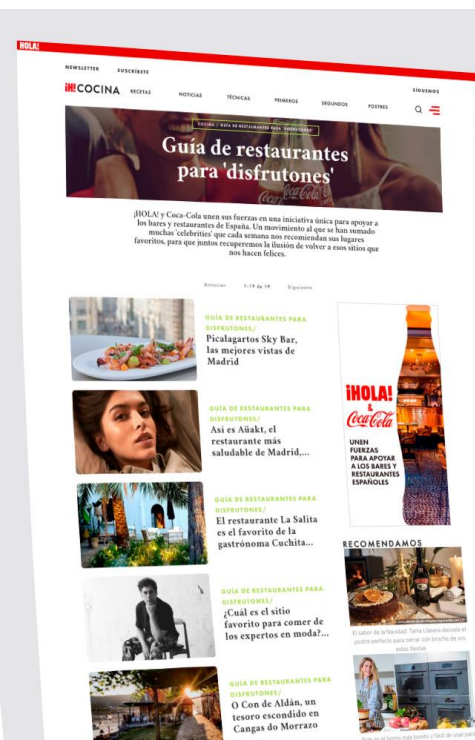


## LA BODEGA ih!COCINA



# 360º CUSTOM-MADE PRODUCTS

## Guías



# 360° CUSTOM-MADE PRODUCTS

## 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 1/2 cucharaditas de bicarbonato de sodio  
1 cucharadita de café instantáneo  
250ml de **Baileys Chocolate Luxe**  
125ml de aceite vegetal  
2 huevos  
2 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla  
250ml de agua hirviendo

**Para el relleno**  
250ml de nata doble  
200ml 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, extracto de vainilla y báñelo hasta conseguir una textura uniforme.

**Para el relleno**  
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 báñelo 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:



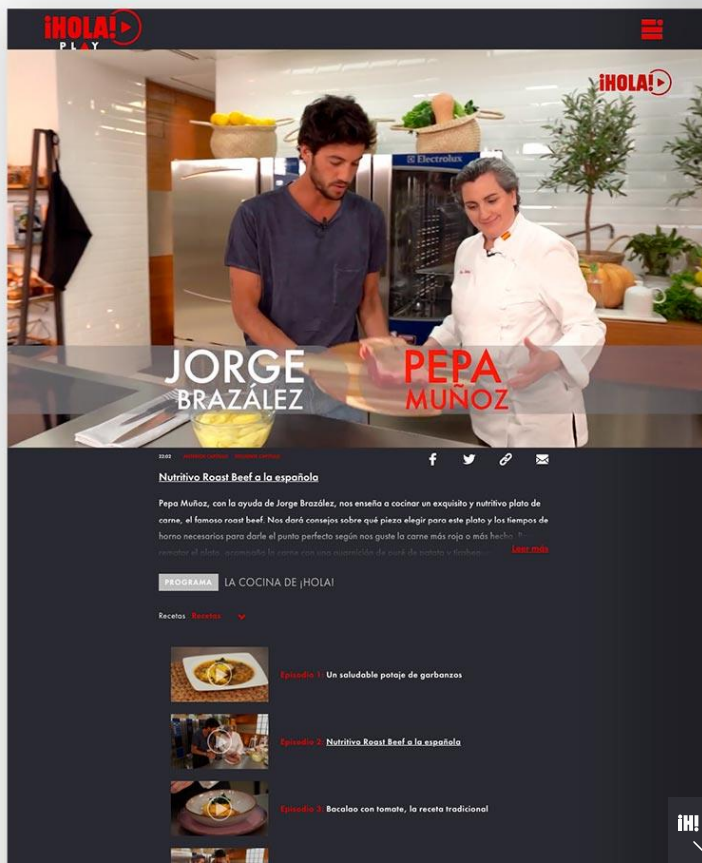
Tarta de crema de vainilla con mandarinas

Cinco tartas de limón que te van a arreglar el lunes

Siete postres fáciles con almendras que están para morirse

# 360º CUSTOM-MADE PRODUCTS

## Live Cooking



**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



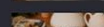
**Episodio 13:** De postre, flan de huevo y jugoso tartar de frutas



**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

A gourmet sandwich is the central focus, filled with octopus, asparagus, and bread. It sits on a white plate. In the background, a glass of beer is visible. The entire image has a green tint and a semi-transparent text overlay.

**iHOLA!** COCINA

Your *gastro* reference

Thanks!