



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 azúcar blanco y no granulado, ya que se deshaga más rápido al preparar con Tulipán, en su versión vegetal, para evitar problemas de textura.

LOS MEJORES ARROCES DE VERANO

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-culador**, suave y cremoso en el paladar, con una acidez moderada y un final largo y aromático.



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
HONOURWITH 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

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

• 100 g de gambas
• 100 g de pinas
• 100 g de indios frescos
• 100 g de ajos
• 100 g de aceite de oliva
• 100 g de pimienta

Para la ensalada

• 100 g de calabacines
• 100 g de hojas de cilantro
• 100 g de brotes de
• 100 g de aceite de oliva
• 100 g de pimienta

ORACIÓN

Brochetas
Cocer la barbacoa para
retirar las brases.
Cortar el bacalao en dados
entintados.
Cortar las gambas, hacer un
corte a lo largo en su zona
y retirar el intestino.
Cortar las guindillas y cor-
por la mitad a lo largo.
Cortar las pepitas.
Cortar en cuartos las limas.
Juntar en brochetas los
dados de bacalao, alternando
con las gambas y las medias
limas.
Cocerlas con el aceite y
las sobre la parrilla en-
3 minutos por cada la-
n cuidado de que no se
el pescado.

1. Lavar los calabacines,
retirar las puntas y cortarlas
en láminas muy finas en sen-
tido longitudinal con una
mandolina.
2. Cocerlas 3 minutos en
agua salada, escurrirlas y se-
carlas.
3. Mezclarlas en una ensala-
da con el cilantro y los bro-
tes de ecolgi, salpimentar ro-
ciar con el aceite y reservar.

Salpimentar las brochetas:
al retirarlas de la parrilla y
acompañarlas con la ensala-
da de calabacines y los cuar-
tos 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.



Your *gastro* reference

DEDICATED TO OUR USERS | ONLINE FIGURES

iHOLA! COCINA

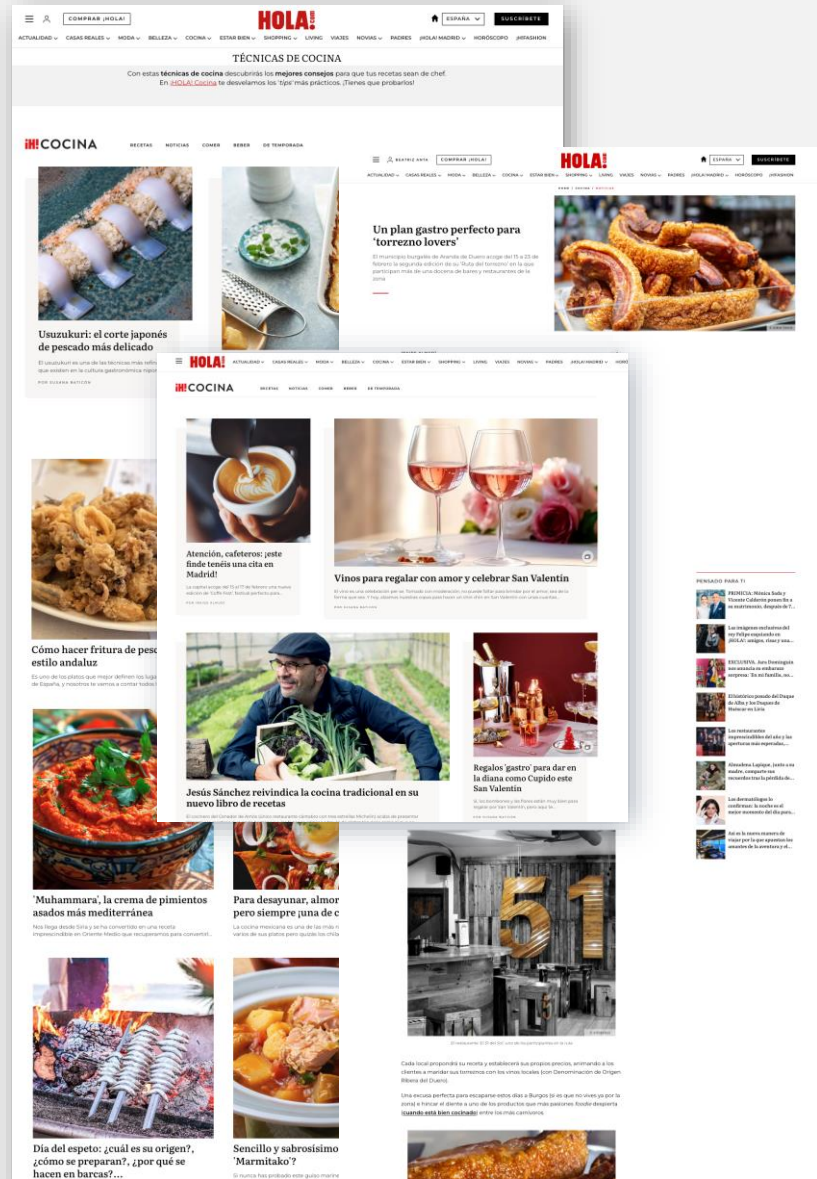
THE GOURMET GUIDE

for people who love *gastronomy*

SOURCE COMSCORE MARCH 2025

484.462 UNIQUE USERS

1.076.000 PAGE VIEWS



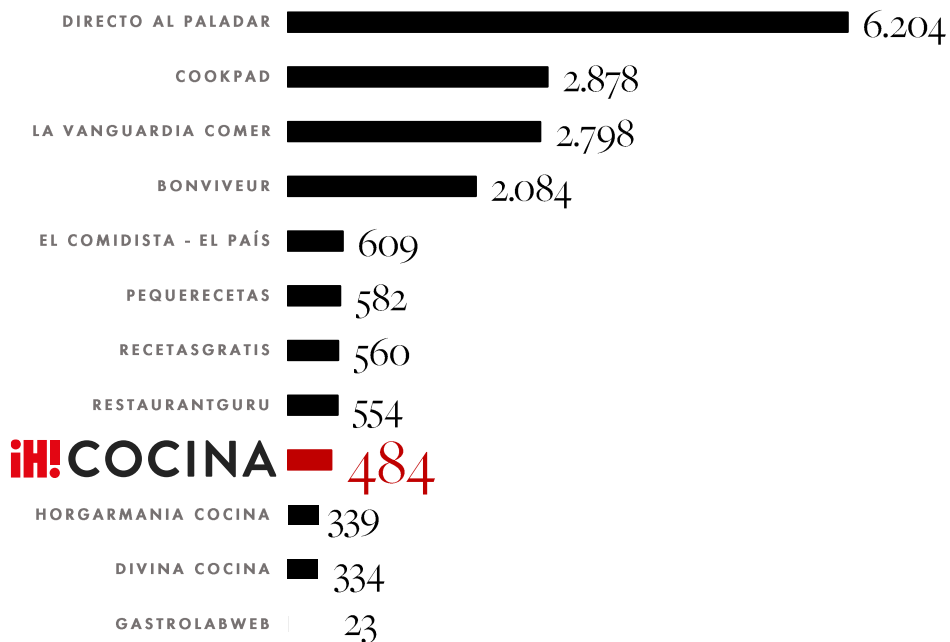
SPAIN'S TOP 10 FOODIE WEBSITES

Online audience

SOURCE COMSCORE MARCH 2025

UNIQUE USERS

FIGURES IN THOUSANDS (000)



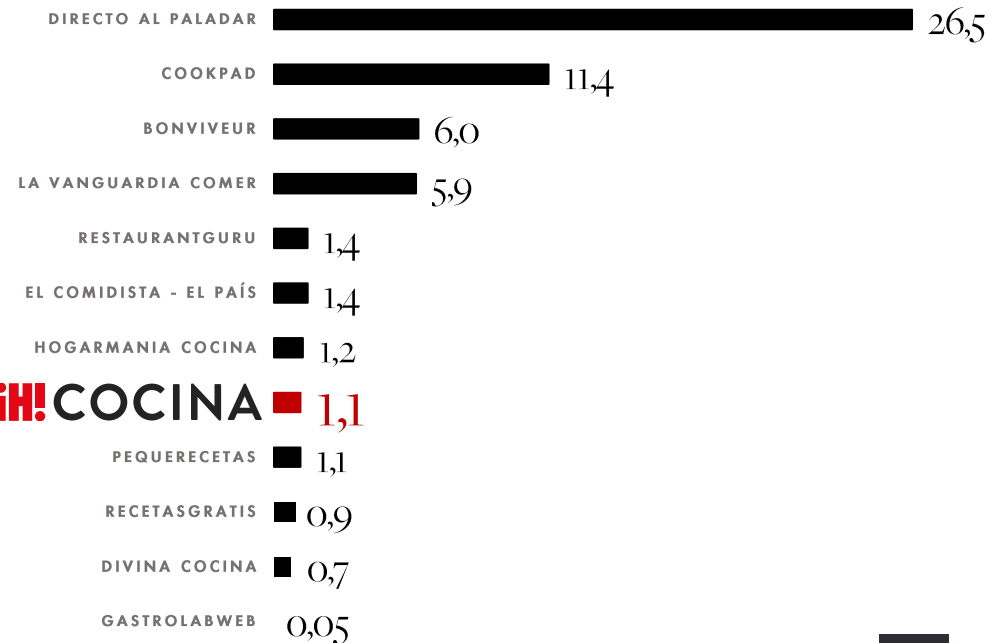
SPAIN'S TOP 10 FOODIE WEBSITES

Online audience

SOURCE COMSCORE MARCH 2025

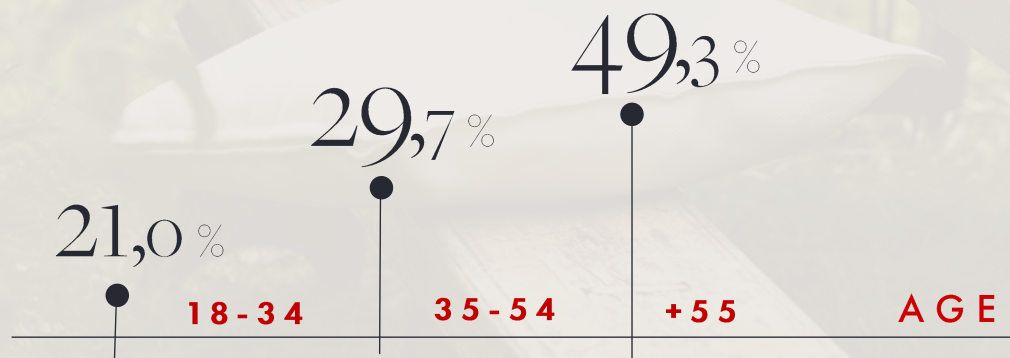
PAGE VIEWS

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 MARCH 2025

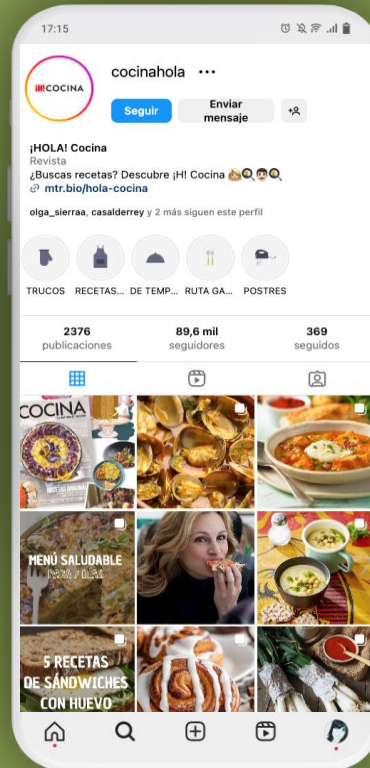


¡HOLA!

OUR BRAND LOVERS

f 4.412.820

2.565.895



¡HOLA! COCINA

OUR FOOD LOVERS

f 1.375.656

92.056

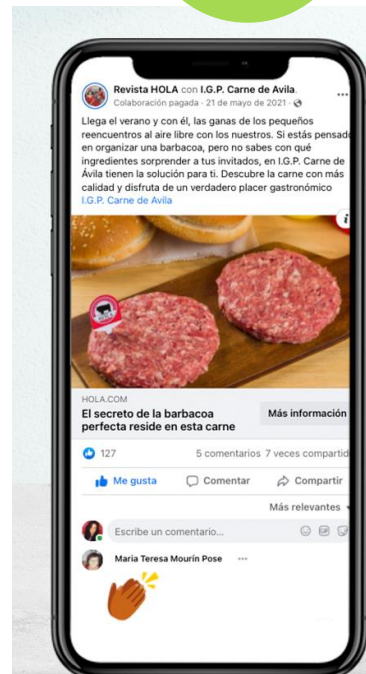
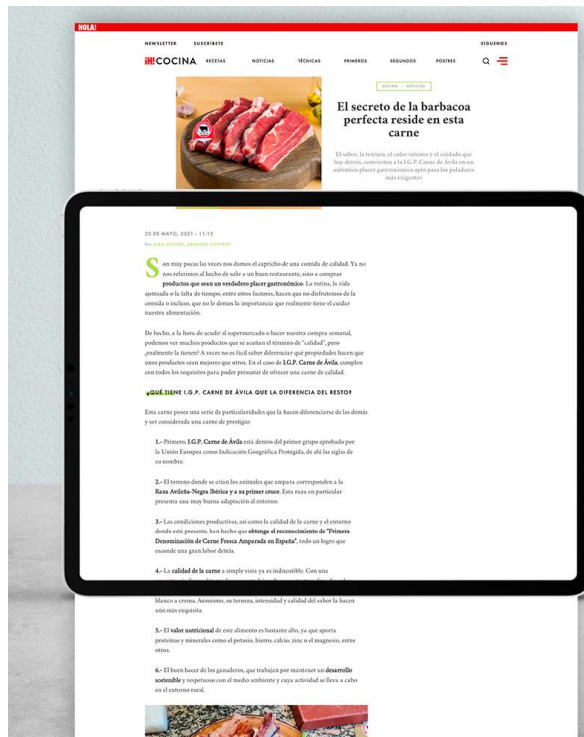
Your gastro **reference**

DEDICATED TO BRANDS | INNOVATIVE RECIPES

iHOLA! COCINA

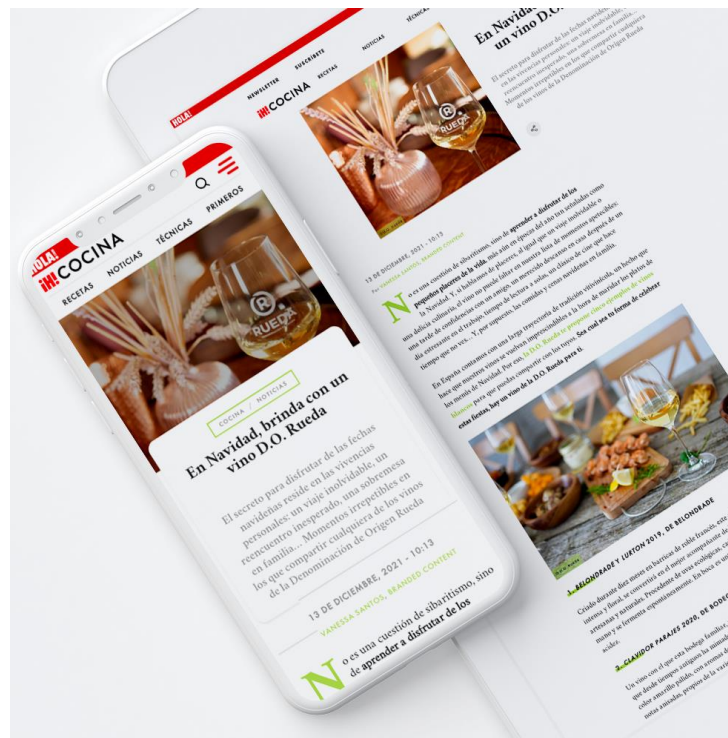
360º CUSTOM-MADE PRODUCTS

La Despensa



360° CUSTOM-MADE PRODUCTS

La Bodega

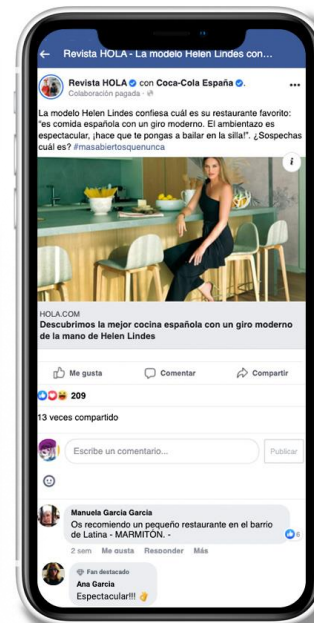
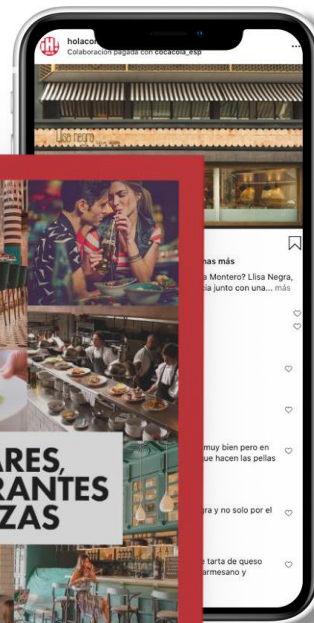
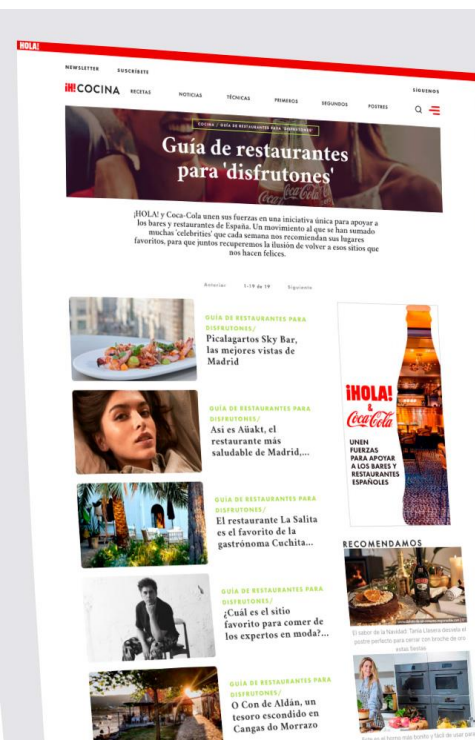


LA BODEGA ih!COCINA



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 cucharadita 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 bátealo 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 bátealo 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

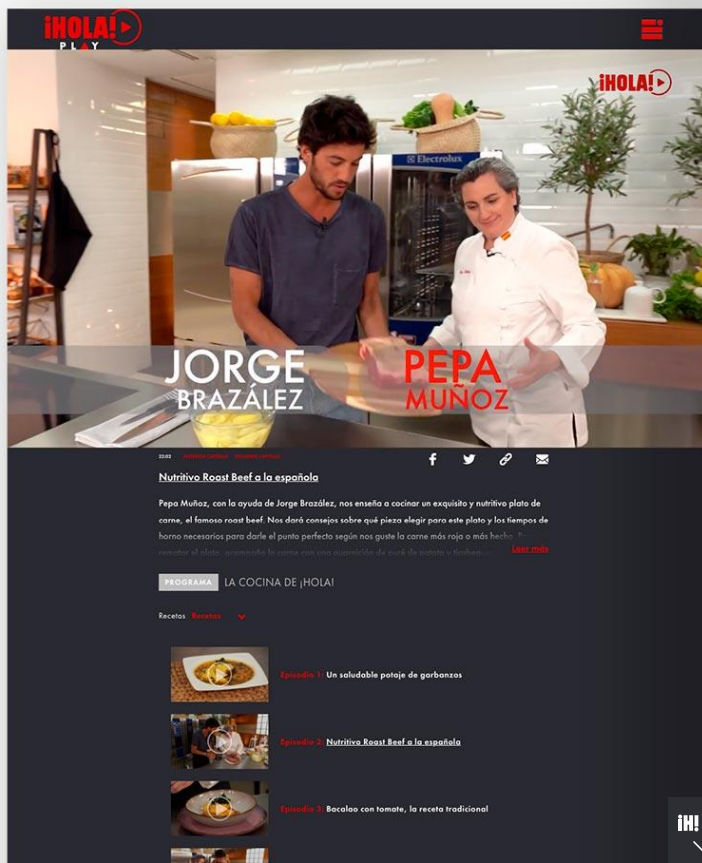
MÁS NOTICIAS DE TARTAS:



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!