

iHOLA! COCINA

Tu referente *gastro*

MEDIAKIT 2024





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
TARIONIFIC ORIENTEM
LA DETERRETE
CONSULT ORIONISULI
QUONSUMI POTALET
ESTRUM INATQUEM



LOS MEJORES ARROCES DE VERANO



CONTENIDO ESPECIAL DE BIODIA COCINA PARA TURRÓN

LA DISPENSA
COCINA

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

Comienza el buen tiempo y las ganas de evadirse un poco más de la rutina cada vez están más presentes. Las quedadas al aire libre, las comidas en familia o las pequeñas reuniones con amigos son solo algunos de los planes que más aperechos con el calor. Si ya de por sí estos encuentros son especiales, a veces nos apetece darles un toque todavía más dulce y sorprendente. Por eso, Te una receta ideal para preparar con amigos o para ir introduciendo a los

repostería. Muy fácil de preparar, este postre va a ser tu acompañante perfecto en cualquier plan veraniego. Además de su frescura, es esponjoso, con una textura suave y un sabor que gusta a todos. El bizcocho de limón se va a convertir en un indispensable en tus picnics en familia, las matanzas en la playa o en la merienda preterada de los días festivos. Además, si eres de los que disfrutas de los postres en compañía, es una receta ideal para preparar con amigos o para ir introduciendo a los

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, ralladura de 1 limón.
Glaseado: 50 cc. de zumo de limón, 200 g de azúcar lastre Tulipán Original, 1/2 cd de miel de limón, 100 g de azúcar

LABORACIÓN

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.
9. Dejar enfriar el zumo de limón con el azúcar.

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

Decoración: Cortar las piñetas de limón en tiras finas, escaldar en agua hirviendo, reservar. Mezclar el azúcar con 100 cc. de agua y llevar al fuego hasta que esté diéptica. Añadir las piñetas de limón y cocinar 1 minuto. Retirar y dejar secar.

CONSEJO LA DISPENSA
Si eres amante de la repostería y te gustan los bizcochos, este es el momento de preparar con Tulipán, un sabor esponjoso, dulce y con aromas naturales para disfrutarlos.

CONTENIDO ESPECIAL DE BIODIA COCINA PARA D.O. Rueda

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 ilusión para disfrutar con cada plato de los menús de estas fiestas.

1. **Beléndrade y Lurton 2019**, de Beléndrade, un vino de guarda de uvas ecológicas que se cria 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, potente y con buena acidez. 2. **Clavador Paraje 2020**, de Bodegas Vidal Sobbebrero. De uvas amarillas pálidas, con aromas propios de la variedad Verdés. En boca es fresco, sedoso y bien equilibrado. 3. **Vidal-Fina Sello-cultor 2017**, de Javier Sanz Vitellador, con una acidez moderada y un final largo y aromático.

LA DISPENSA
COCINA



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 CAPRICHO**
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 ante Sargo, donde PUCHO LANDÍN los cocina a la última moda.

TEXTO ALICIA HERNÁNDEZ PASCUAL 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 tablado flamenco más famoso del mundo. Esgrana un recetario basado en la tradición, la técnica y la emoción que le valió 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

NUEVOS CONTENIDOS

para sorprender a nuestro *publico más foodie*

PRODUCTOS DE TEMPORADA



TOMATES
La vida en color rojo



BARBACOA

LOS MEJORES SITIOS PARA COMER BARBACOA

Se conoce barbacoa como formato de preparación tradicional en una tina de barro que se cocina a fuego lento. Este tipo de comida se prepara en un horno de barro que se cocina a fuego lento. Este tipo de comida se prepara en un horno de barro que se cocina a fuego lento.

Los tiempos de cocción varían. Por ejemplo, para un pollo se necesitan unos 45 minutos. Para un cerdo se necesitan unos 2 horas. Para un resaca se necesitan unos 3 horas. Para un resaca se necesitan unos 3 horas.

Se conoce barbacoa como formato de preparación tradicional en una tina de barro que se cocina a fuego lento. Este tipo de comida se prepara en un horno de barro que se cocina a fuego lento.

VINOS



VIDEOS VINO
TRUCO PARA EL NOGAL
El nogal es un árbol que produce frutos que se utilizan para hacer aceite de oliva. Este tipo de aceite es muy saludable y se utiliza para cocinar.

El verano es un momento para abrir la mente y animarnos a probar otro tipo de vinos diferentes



RECETAS MÁS ACCESIBLES

Tarta de queso de calabaz con bayas y framboesas
INGREDIENTES
• 100 g de queso crema
• 200 g de galletitas de agua
• 100 g de azúcar
• 100 g de harina de trigo
• 100 g de bayas
• 100 g de framboesas
• 100 g de azúcar
• 100 g de bayas azules

ELABORACIÓN
1. Mezclar en un recipiente grande el queso crema con el azúcar de cañero y el azúcar blanco.
2. Añadir las galletitas de agua y la harina de trigo y mezclar bien.
3. Formar una base con la mezcla en un molde.
4. Añadir las bayas y el queso crema y hornear a 180°C durante 30 minutos.

Saber más
¿Quieres saber más sobre esta receta? Escanea el código QR que aparece a continuación.

TIPS DE EXPERTO

CONSEJO DEL EXPERTO
Para obtener el mejor resultado, asegúrate de utilizar ingredientes frescos y de calidad. También es importante seguir las instrucciones de la receta con precisión.



CHIRINGUITOS
terapia de verano

No necesitas salir a comer. A comer al aire libre con los pies en la arena. A comer en la playa. A comer en la playa. A comer en la playa.



LA MIELLA

En La Miellla, ofrecemos un espacio ideal para disfrutar de la playa y de la vida. Nuestro menú es variado y delicioso, y nuestro servicio es excelente.

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.

Brochetas de bacalao y gambas con ensalada de calabacines

6 | 30 min | Fácil

INGREDIENTES
Para las brochetas
• 500 g de bacalao fresco
• pinas
• 4 gambas
• 4 anchoas frescas
• 2 ajos
• 2 cucharadas de aceite de oliva
• 1 cucharadita de pimienta

Para la ensalada de calabacines
• 2 calabacines
• 1/2 taza de brotes de cilantro
• 1/2 taza de queso feta
• 1/2 taza de aceite de oliva
• 1 cucharadita de pimienta

ORACIÓN

Brochetas: Cortar el bacalao en dados de 2 cm, retirar el intestino, lavar las gambas, hacer un corte a lo largo en su zona dorsal y retirar el intestino. Salpimentar las brochetas y acompañarlas con la ensalada de calabacines y los cuartos de lima.

Ensalada de calabacines: Lavar y secar las hojas de cilantro.

- Lavar los calabacines, retirar las puntas y cortarlos en láminas muy finas en sentido longitudinal con una mandolina.
- Cocerlos 3 minutos en agua salada, escurrirlos y secalarlos.
- Mezclarlos en una ensaladera con el cilantro y los brotes de acelga, salpimentar, rociar con el aceite y reservar.

Salpimentar las brochetas, al retirárselas 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.



RECETAS

Pollo + aguacate: 7 ideas para disfrutar de esta 'pareja gastro'... ¡que nos chifla!

RECETAS DE HALLOWEEN

CREMAS PARA EL OTOÑO

CENAS EXPRES



A PASO: BUÑUELOS RELLENOS DE CREMA DE COCO

Los buñuelos son uno de los dulces más deliciosos de nuestro recetario goloso tradicional. Pequeñas bolitas de masa de maíz que posteriormente se fríen y que, al estar bien fritos, pueden rellenarse de las cremas más deliciosas: limón, chocolate, nata... En este artículo vamos a apostar por una rica crema con coco para rellenar estos buñuelos... ¡totalmente irresistibles!

COCINA / RECETAS



🕒 20min | 🟢 Fácil

Tostas de queso ricotta con pera a la plancha

4 COMENSALES



Tu **referente** *gastro*

COMPROMETIDOS CON NUESTROS USUARIOS | **DATOS ONLINE**

iHOLA! COCINA

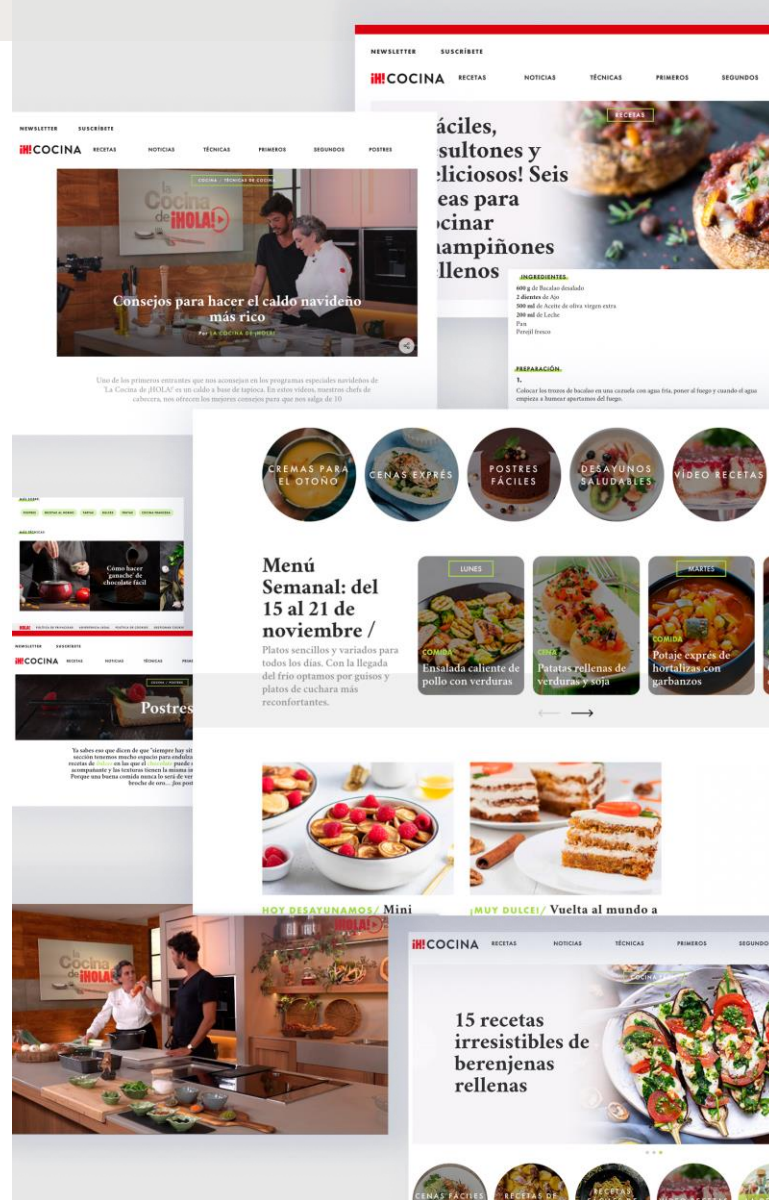
TU REFERENCIA GASTRO

para los amantes de la *gastronomía*

FUENTE COMSCORE FEBRERO 2024

679.358 USUARIOS ÚNICOS

1.432.000 PÁGINAS VISTAS

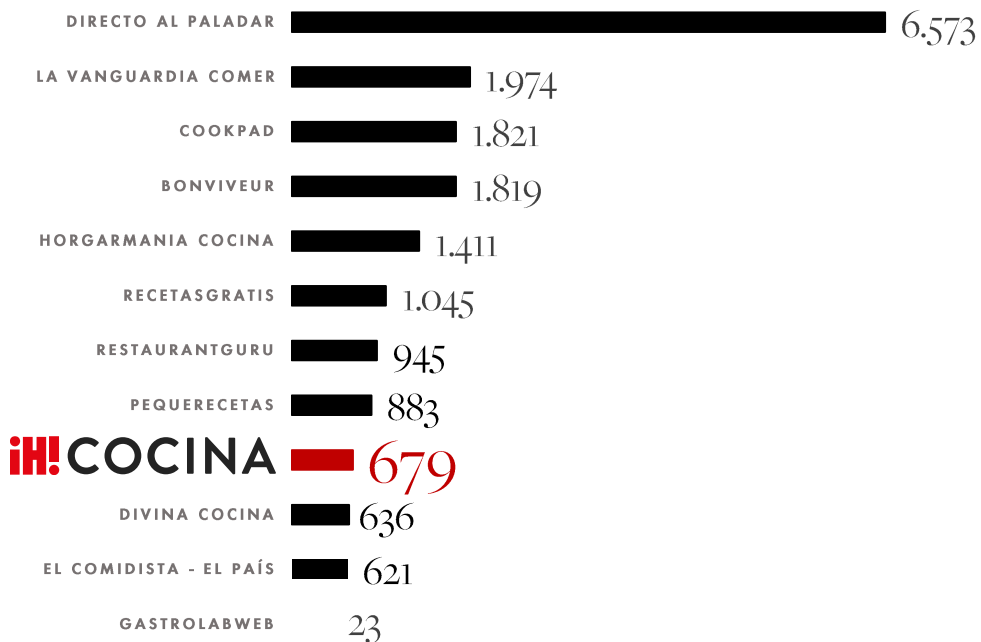


TOP 15 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE FEBRERO 2024

**USUARIOS
ÚNICOS**
DATO EN MILES (000)



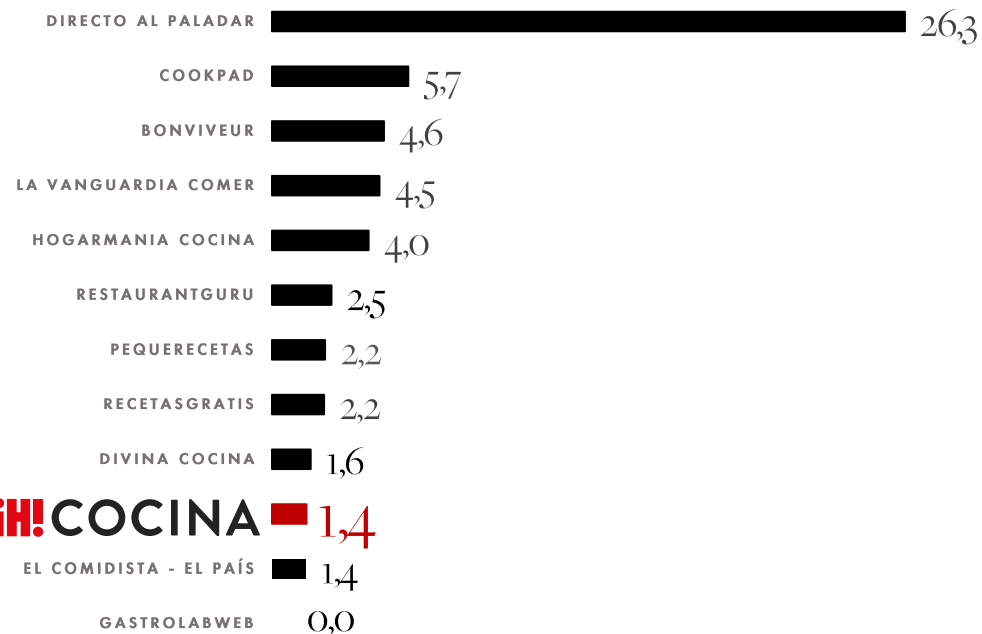
TOP 15 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE FEBRERO 2024

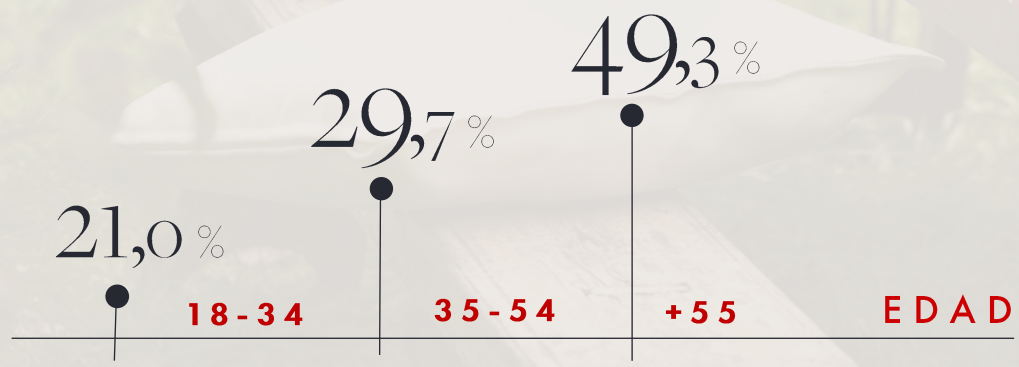
PÁGINAS VISTAS

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 FEBRERO 2024



iHOLA!

NUESTROS BRAND LOVERS

f 4.067.292

2.423.241



iH! COCINA

NUESTROS FOODIE LOVERS

f 1.395.600

57.421

Tu **referente** *gastro*

COMPROMETIDOS CON LAS MARCAS | **RECETAS INNOVADORAS**

iHOLA! COCINA

PRODUCTOS A MEDIDA 360º

La Despensa



CARNE DE ÁVILA EL SECRETO DE LA BARBACOA PERFECTA

Si tu fines es montar una parrillada al aire libre con los tuyos, esta es tu oportunidad para sorprender. Con I.G.P. Carne de Ávila, vas a querer repetir, por su ternura, calidad, sabor y ese color rojo, inconfundible.

Todo esto depende de que este verano no sea diferente. Te damos ganas de disfrutar plenas con los tuyos, con la tranquilidad de los días de descanso que cada vez son más cortos y de saborear nada más pronto que sea esta estación. Y que mejor manera de empezar la temporada estival que con una barbacoa al aire libre con nuestros amigos. Aunque nadie se pueda resistir a estar verano, es probable que, en un día de estas, nos hayamos acordado que habíamos la hora de elegir que ingredientes...

¿POR QUÉ ELEGIMOS D.O.P. CARNE DE ÁVILA PARA NUESTRAS BARBACOAS?

1. **La ternura**, que ya es obvia a primera vista por su color rojo intenso y sus fibras.
2. **La suavidad**, ya que la Raza Avileña Negra Ibérica presenta una textura firme al tacto y al mismo tiempo tierna y con una textura fina.
3. **La rapidez al cocinarse**, gracias a una gran cantidad de hueso bajo la piel.
4. **La gran presencia de grasas**, que le aporta un sabor más jugoso y agradable.
5. **La reconocida producción** y el origen dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida.
6. **La presentación**, que aporta un toque de distinción y ternura a su sabor y ofrece un resultado estético agradable.
7. **La suavidad**, ya que posee una serie de características que le hacen diferente al resto.
8. **La reconocida**, que es un producto que se ha convertido en un producto cada vez más demandado por el consumidor.

www.comedevila.org

El secreto de la barbacoa perfecta reside en esta carne

El sabor, la ternura, el color intenso y el colorado que hay detrás, convierten a la I.G.P. Carne de Ávila en un auténtico placer gastronómico apto para los paladares más exigentes.

20 DE MAYO, 2021 - 11:52
Por **ANA MONTES, REDACTORA CONTENIDO**

Si en muy pocas las veces nos damos el capricho de una comida de calidad. Ya no nos referimos al hecho de salir a un buen restaurante, sino a comprar productos que sea un verdadero placer gastronómico. Lo vemos, la vida a menudo o la falta de tiempo, entre otras razones, hacen que nos olvidemos de la comida o incluso, que no le demos la importancia que realmente tiene el cuidar nuestra alimentación.

En la vida, a la hora de cuidar el presupuesto a hacer nuestra compra semanal, podemos ver muchas opciones que nos ofrecen el término de "calidad", pero realmente la mayoría de veces no es fácil saber diferenciar que productos hacen que una comida sea mejor que otra. En el caso de I.G.P. Carne de Ávila, cumplir con todos los requisitos para poder presentar de ofrecer una carne de calidad.

Si en muy pocas las veces nos damos el capricho de una comida de calidad. Ya no nos referimos al hecho de salir a un buen restaurante, sino a comprar productos que sea un verdadero placer gastronómico. Lo vemos, la vida a menudo o la falta de tiempo, entre otras razones, hacen que nos olvidemos de la comida o incluso, que no le demos la importancia que realmente tiene el cuidar nuestra alimentación.

¿QUÉ HACE A LA CARNE DE ÁVILA QUE LA DIFERENCIA DEL RESTO?

Esta carne posee una serie de particularidades que la hacen diferente de la demás y ser considerada una carne de prestigio.

- 1- **Primera**, I.G.P. Carne de Ávila está dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida, de ahí las siglas de su nombre.
- 2- **El terreno** donde se crían los animales que después corresponden a la Raza Avileña Negra Ibérica y a su primer cruce. Esta raza en particular presenta una gran buena adaptación al entorno.
- 3- **Las condiciones productivas**, así como la calidad de la carne y el entorno donde está presente, han hecho que obtenga el reconocimiento de "Primera Denominación de Carne Fresca Apatada en España", todo un logro que coincide con gran labor detrás.
- 4- **La calidad de la carne** o simplemente ya es inconfundible. Con una marcada ternura, suavidad, su ternura, intensidad y calidad del sabor la hacen más exigente.
- 5- **El valor nutricional** de este alimento es bastante alto, ya que aporta proteínas y nutrientes como el potasio, hierro, calcio, zinc, niacina, entre otros.
- 6- **El buen hacer de los pastores**, que trabajan para mantener un desarrollo sostenible y respetuoso con el medio ambiente y su actividad al llevar a cabo su día a día.
- 4- **La calidad de la carne** o simplemente ya es inconfundible. Con una característica

El secreto de la barbacoa perfecta reside en esta carne

El sabor, la ternura, el color intenso y el colorado que hay detrás, convierten a la I.G.P. Carne de Ávila en un auténtico placer gastronómico apto para los paladares más exigentes.

20 DE MAYO, 2021 - 11:52
Por **ANA MONTES, REDACTORA CONTENIDO**

Si en muy pocas las veces nos damos el capricho de una comida de calidad. Ya no nos referimos al hecho de salir a un buen restaurante, sino a comprar productos que sea un verdadero placer gastronómico. Lo vemos, la vida a menudo o la falta de tiempo, entre otras razones, hacen que nos olvidemos de la comida o incluso, que no le demos la importancia que realmente tiene el cuidar nuestra alimentación.

Si en muy pocas las veces nos damos el capricho de una comida de calidad. Ya no nos referimos al hecho de salir a un buen restaurante, sino a comprar productos que sea un verdadero placer gastronómico. Lo vemos, la vida a menudo o la falta de tiempo, entre otras razones, hacen que nos olvidemos de la comida o incluso, que no le demos la importancia que realmente tiene el cuidar nuestra alimentación.

¿QUÉ HACE A LA CARNE DE ÁVILA QUE LA DIFERENCIA DEL RESTO?

Esta carne posee una serie de particularidades que la hacen diferente de la demás y ser considerada una carne de prestigio.

- 1- **Primera**, I.G.P. Carne de Ávila está dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida, de ahí las siglas de su nombre.
- 2- **El terreno** donde se crían los animales que después corresponden a la Raza Avileña Negra Ibérica y a su primer cruce. Esta raza en particular presenta una gran buena adaptación al entorno.
- 3- **Las condiciones productivas**, así como la calidad de la carne y el entorno donde está presente, han hecho que obtenga el reconocimiento de "Primera Denominación de Carne Fresca Apatada en España", todo un logro que coincide con gran labor detrás.
- 4- **La calidad de la carne** o simplemente ya es inconfundible. Con una característica

Revista HOLA con I.G.P. Carne de Ávila. Colaboración pagada - 21 de mayo de 2021.

Llega el verano y con él, las ganas de los pequeños reencuentros al aire libre con los nuestros. Si estás pensando en organizar una barbacoa, pero no sabes con qué ingredientes sorprender a tus invitados, en I.G.P. Carne de Ávila tienen la solución para ti. Descubre la carne con más calidad y disfruta de un verdadero placer gastronómico. I.G.P. Carne de Ávila

El sabor, la ternura, el color intenso y el colorado que hay detrás, convierten a la I.G.P. Carne de Ávila en un auténtico placer gastronómico apto para los paladares más exigentes.

HOLA.COM

El secreto de la barbacoa perfecta reside en esta carne

Más información

127 Me gusta 5 comentarios 7 veces compartido

Compartir

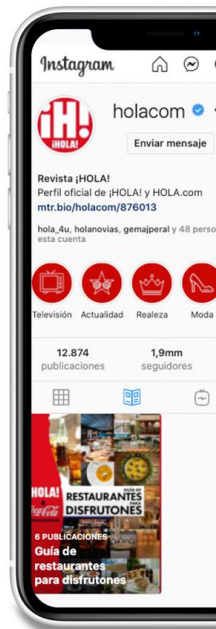
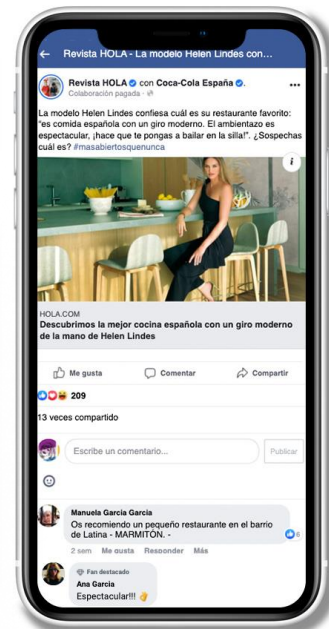
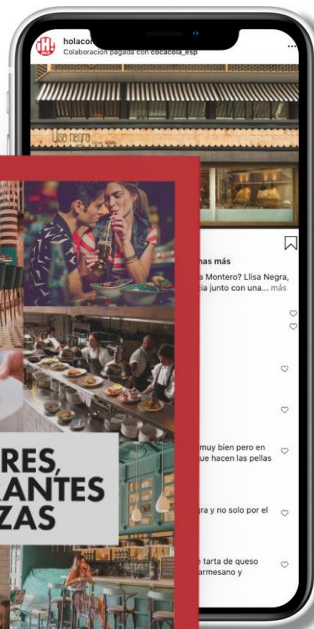
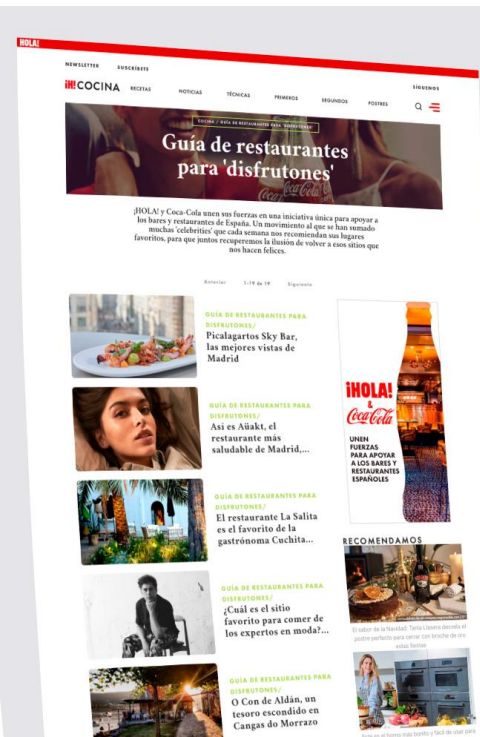
Más relevantes

Escribe un comentario...

Maria Teresa Mourin Pose

PRODUCTOS A MEDIDA 360º

Productos ad-hoc



PRODUCTOS A MEDIDA 360º

Video Recetas

¡H! NEWSLETTER SUSCRÍBETE SÍGUENOS

¡H! COCINA RECETAS NOTICIAS TÉCNICAS PRIMEROS SEGUNDOS POSTRES

COCINA / RECETAS

Receta: Tarta de chocolate para regalar

¡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 Chocolat Luxe**. Este licor intensifica el sabor de la tarta gracias a su mezcla de chocolate belga, whiskey irlandés y crema. ¿Te animas a prepararla?

Deja reposar

*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 Chocolat 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
 2 cucharaditas de polvo para hornear
 1 ½ cucharaditas de bicarbonato de sodio
 1 cucharadita de café instantáneo

Para el ganache
 250ml de nata doble
 200g de **Baileys Chocolat 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 la nata doble, el **Baileys Chocolat Luxe**, el aceite vegetal, 2 huevos, la vainilla y el bitelo hasta conseguir una textura uniforme.

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

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com / 15,7%

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 Chocolat Luxe**, aceite vegetal, 2 huevos, extracto de vainilla y bitelo 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 Chocolat Luxe**. Cócalala 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 alegrar el lunes
- Siete postres fáciles con almendras que están para morirse

PRODUCTOS A MEDIDA 360º

Live Cooking

JORGE BRAZÁLEZ **PEPA MUÑOZ**

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. [Ver receta](#)

PROGRAMA LA COCINA DE ¡HOLA!

Recetas: [Ver más](#)

-  **Episodio 3** Baccalao con tomate, la receta tradicional
-  **Episodio 4** Chipirones en su tinta, una receta rica y fácil
-  **Episodio 5** Pollo de corral al estilo 'campero'
-  **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 pastel, 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 llenas de vitaminas y minerales
-  **Episodio 16** Merluza al vapor, la manera más saludable de comer pescado



¡HOLA! COCINA

Tu referente *gastro*

¡Gracias!