

iHOLA! COCINA



Your gastro **reference**

MEDIAKIT 2024





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
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 te llegará del calor. Si ya de por sí estos encuentros son especiales, a veces nos apetece dárles 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
Glaseado: 50 cc. de zumo de limón, 200 g de azúcar, 10 g de miel
Decoración: 1 u de piel 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 levadura 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 sobre una rejilla y desmoldar.

10. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.

11. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.

CONSEJO LA DISPENSA
Si eres nuevo en la repostería y te gustaría descubrir más recetas fáciles de preparar con Tulipán, visita web dispensa.com donde encontrarás consejos y recetas para ayudarte.

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 marcar cada plato de los menús de estas fiestas.

1. **Beléndrade y Lurton 2019**, de uvas ecológicas que se cria 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, potente y con buena acidez. 2. **Clasador Paraje 2020**, de los amarillos pálidos, con aromas de frutas blancas y notas asidadas propias de la variedad Verdés. En boca es fresco, sedoso y bien equilibrado. 3. **Vidal-Fina Sello-cultor 2017**, de Javier Sanz Vidal, con una acidez moderada y un final largo y agradable.

LA DISPENSA
COCINA



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 2021

- 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 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 B 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”

Sobito de

Sobito de

Your *gastro* **reference**

DEDICATED TO OUR READERS | MAGAZINE FIGURES

iHOLA! COCINA

NEW CONTENTS

to surprise our most foodie public

SEASONAL PRODUCTS



TOMATES
La vida en color rojo



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

BARBACOA

LOS MEJORES SITIOS PARA COMER BARBACOA

Se conoce barbacoa como formato de preparación de alimentos en una tina o cacerola con carbón que se cocina a fuego lento. Este tipo de comida es muy popular en México, pero también se encuentra en otros países como Argentina, Colombia y Chile.

RECOMENDACIONES DE VINOS PARA BARBACOA

El verano es un momento para abrir la mente y animarnos a probar otro tipo de vinos diferentes. En este momento, los vinos de uva roja son ideales para acompañar la barbacoa. Los vinos de uva blanca también son una buena opción.

RECOMENDACIONES DE VINOS PARA BARBACOA

El verano es un momento para abrir la mente y animarnos a probar otro tipo de vinos diferentes. En este momento, los vinos de uva roja son ideales para acompañar la barbacoa.

WINES



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

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

EL GRIFO ROSADO DE LAGRIMA
Este vino es un momento para abrir la mente y animarnos a probar otro tipo de vinos diferentes.

COGNAC DEL PRINCE
Este vino es un momento para abrir la mente y animarnos a probar otro tipo de vinos diferentes.

EL GRIFO ROSADO
Este vino es un momento para abrir la mente y animarnos a probar otro tipo de vinos diferentes.



Tarta de queso de calabaza con bayas y framboesas

- INGREDIENTES
- 1 kg de queso crema
- 200 g de azúcar
- 1 kg de harina de trigo
- 100 g de bayas frescas
- 100 g de framboesas
- 100 g de bayas azules

ELABORACIÓN

1. Mezclar el queso crema con el azúcar...
2. Añadir la harina...
3. Añadir las bayas...

Suberitas



MORE ACCESSIBLE RECIPES

EXPERTS TIPS



EL SABIDO

El verano es un momento para abrir la mente y animarnos a probar otro tipo de vinos diferentes. En este momento, los vinos de uva roja son ideales para acompañar la barbacoa.



CHIRINGUITOS
terapia de verano

No necesitas salir a comer. A comer al aire libre con tu grupo de amigos en un chiringuito es una gran opción.



LA MESA



YAMBAIA

El verano es un momento para abrir la mente y animarnos a probar otro tipo de vinos diferentes. En este momento, los vinos de uva roja son ideales para acompañar la barbacoa.

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 360° 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.



iH! COCINA

Brochetas de bacalao y gambas con ensalada de calabacines

6 | 30 min | Fácil

INGREDIENTES
Para las brochetas
• 500 g de bacalao fresco
• pinas
• g de gambas
• andillitas frescas
• nas
• de aceite de oliva
• pimienta

La ensalada
labacines
de hojas de cilantro
de brotes de
a raja
de aceite de oliva
pimienta

ORACIÓN
rochetas
ender la barbacoa para
er las brasa.
tar el bacalao en dados
entintetos.
ar las gambas, hacer un
a lo largo en su zona
y retirar el intestino.
ar las gurdillas y cor-
por la mitad a lo largo,
r las pepitas.
tar en cuartos las limas.
sartar en brochetas kos
de bacalao, alternando
es gambas y las medias
llas.
cetarlas con el aceite y
rías sobre la parrilla es-
/ 3 minutos por cada la-
n cuidado de que no se
el pescado.

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

2. Lavar los calabacines, retirar las puntas y cortarlos en láminas muy finas en sentido longitudinal con una mandolina.
3. Cocerlas 3 minutos en agua salada, escurrirlas y se- carlas.
4. Mezclarlas en una ensala- da con el cilantro y los bro- tes de acelga, 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 mane- ra 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.



132 iH! COCINA



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 indiscutibles de nuestro recetario goloso tradicional. Pequeñas bolitas de masa de maíz que posteriormente se fríen y que, al estar bien cocidas, 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



Your gastro reference

DEDICATED TO OUR USERS | ONLINE FIGURES

iHOLA! COCINA

THE GOURMET GUIDE

for people who love *gastronomy*

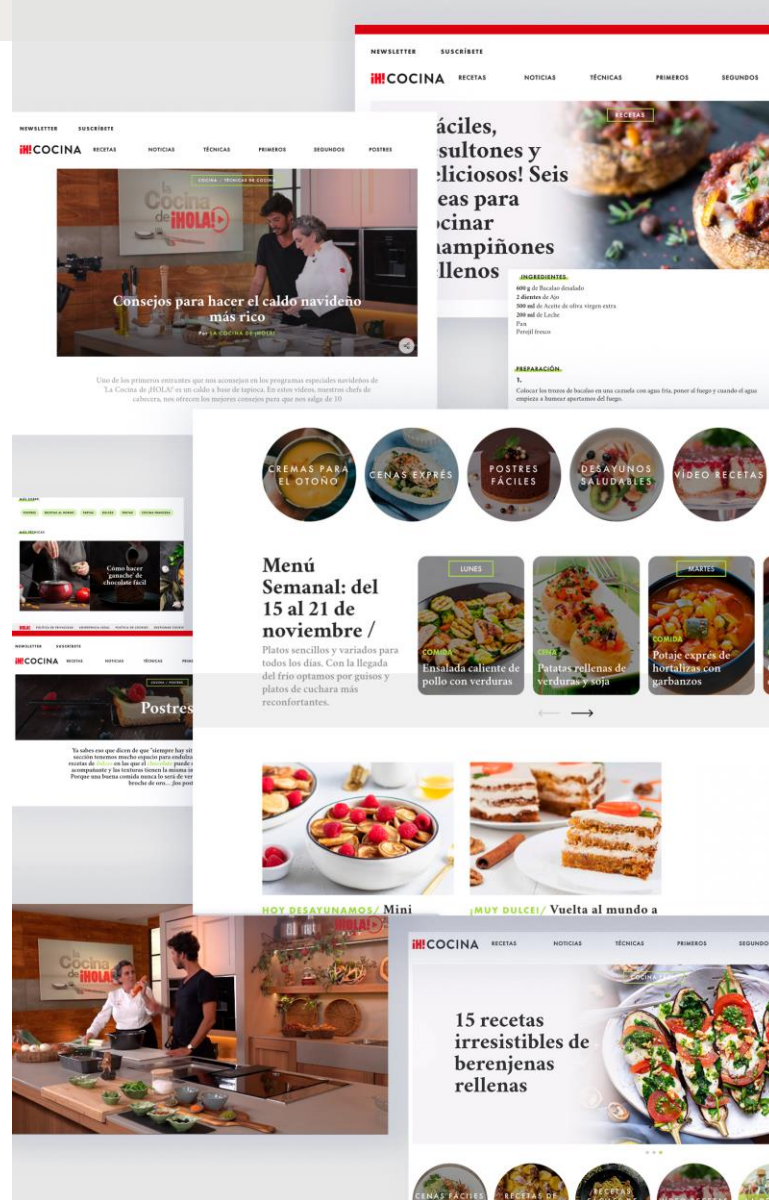
SOURCE COMSCORE FEBRUARY 2024

679.358

UNIQUE
USERS

1.432.000

PAGE
VIEWS



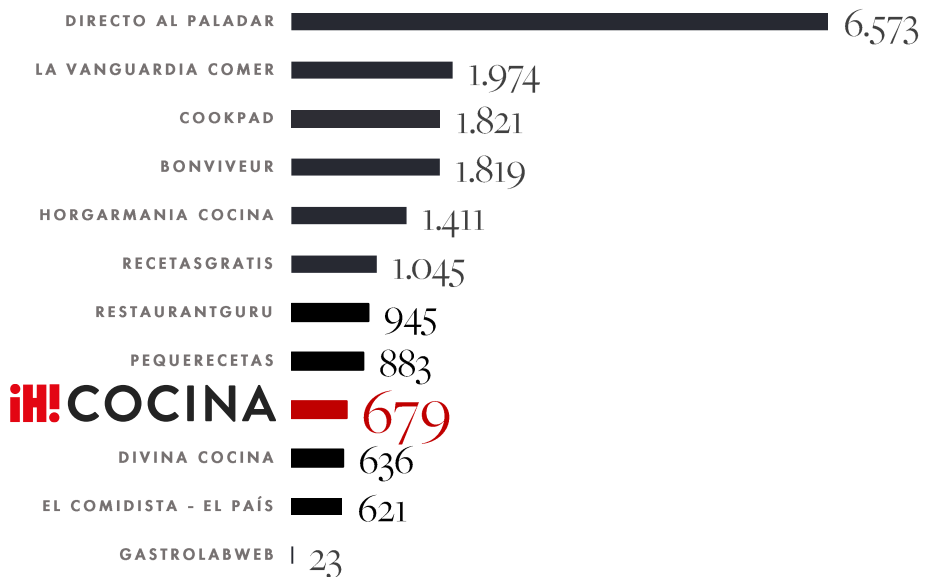
SPAIN'S TOP 10 FOODIE WEBSITES

Online audience

SOURCE COMSCORE FEBRUARY 2024

**UNIQUE
USERS**

FIGURES IN THOUSANDS (000)



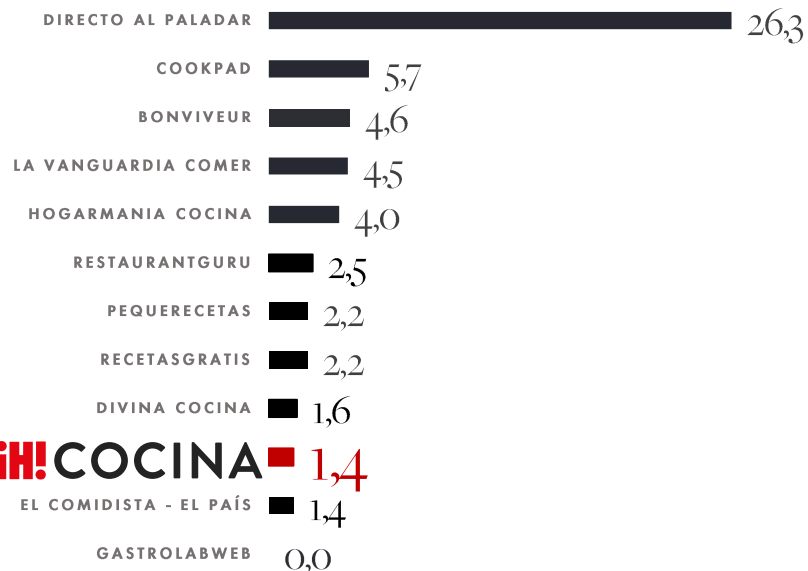
SPAIN'S TOP 10 FOODIE WEBSITES

Online audience

SOURCE COMSCORE FEBRUARY 2024

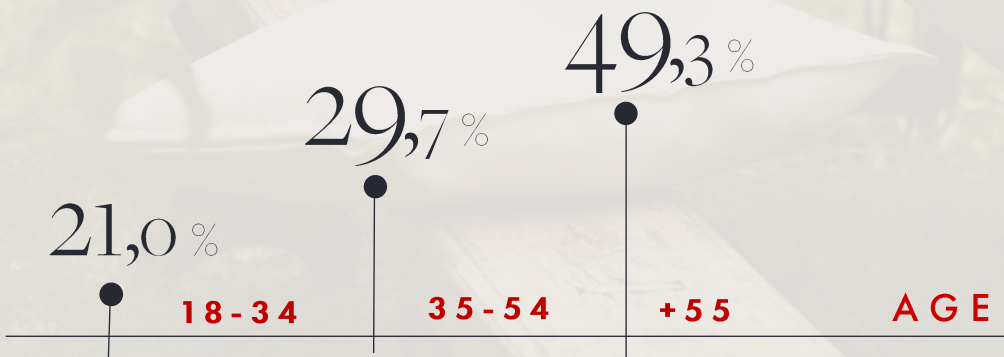
**PAGE
VIEWS**

FIGURES IN MILLIONS (MM)



FOR PEOPLE WHO ENJOY FOOD

SOURCE AIMC OCTOBER 2022



ALWAYS CONNECTED

Social media followers

SOURCE SOCIAL MEDIA | FEBRUARY 2024



OUR BRAND LOVERS

f 4.067.292

2.423.241

iH! COCINA
OUR FOOD LOVERS

f 1.395.600

57.421

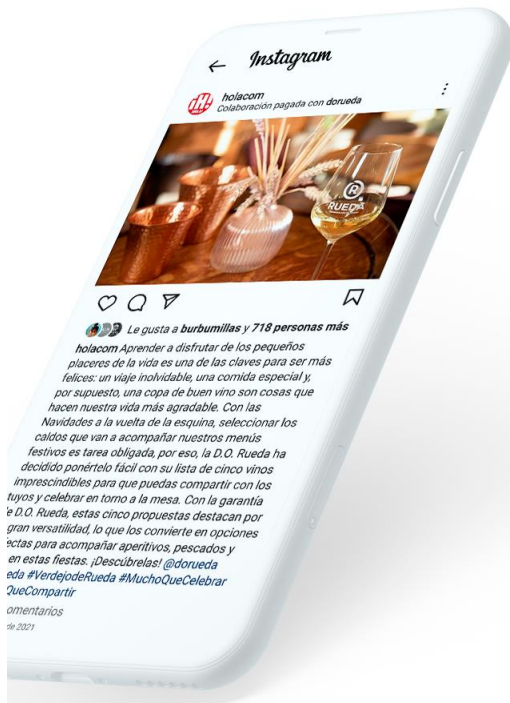
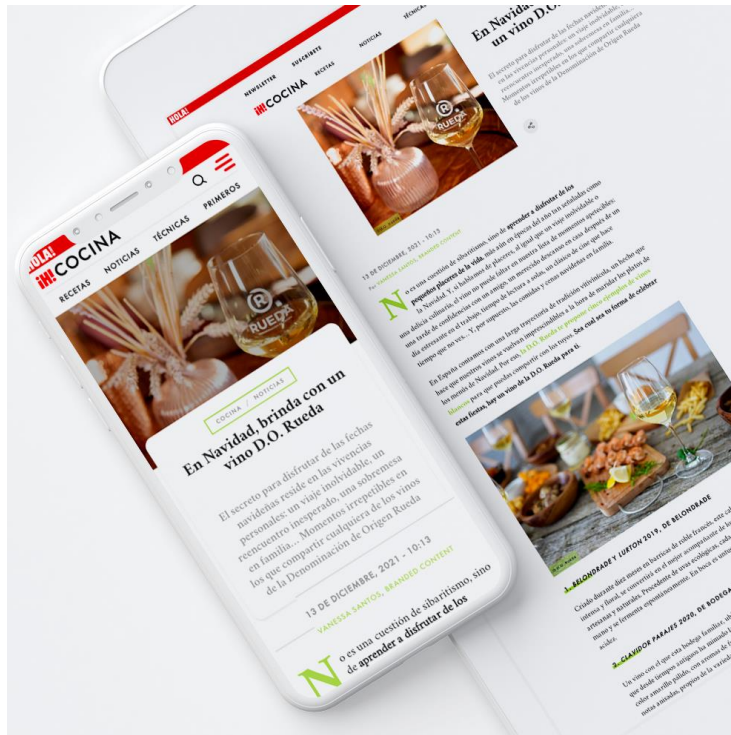
Your gastro **reference**

DEDICATED TO BRANDS | INNOVATIVE RECIPES

iHOLA! COCINA

360° CUSTOM-MADE PRODUCTS

La Bodega



360° CUSTOM-MADE PRODUCTS

Video Recetas

NEWSLETTER SUSCRÍBETE SÍGUENOS

ih! COCINA RECETAS NOTICIAS TÉCNICAS PRIMEROS SEGUNDOS POSTRES Q

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.

*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
250ml de Baileys Chocolat Luxe
 125ml de aceite vegetal
 2 huevos
 2 ½ cucharaditas de extracto de vainilla
 250ml de agua hirviendo

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 bicarbonato de sodio y el polvo para hornear en un tazón grande. Revuelve todo.
 3. Agrega el café instantáneo, el extracto de vainilla y el extracto de chocolate. Mezcla bien.
 4. Agrega el chocolate troceado y el **Baileys Chocolat Luxe**. Mezcla bien.
 5. Agrega los huevos y el aceite vegetal. Mezcla bien.
 6. Agrega el agua hirviendo y mezcla 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



PREPARACIÓN

1. Para empezar, precalienta el horno a 350 °C.
2. Vierte 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. 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**. 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 alegrar el lunes

Siete postres fáciles con almendras que están para morirse

360° CUSTOM-MADE PRODUCTS

Live Cooking



JORGE BRAZÁLEZ **PEPA MUÑOZ**

2022 [Ver más recetas](#) [Ver más videos](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

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 **Recetas** ▾

Episodio 1 Un saludable pataje de garbanzos

Episodio 2 Nutritivo Roast Beef a la española

Episodio 3 Bacalao con tomate, la receta tradicional

-  **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 '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



iHOLA! COCINA

Your *gastro* reference

Thanks!