

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 ORIONSULI
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

la 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 domingos. Además, es uno 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, 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 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 sobre una rejilla y desmoldar.

10. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.

CONSEJO LA DISPENSA
Si quieres que tu bizcocho sea más esponjoso y que quede más húmedo, puedes añadir un poco de miel al glaseado.

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

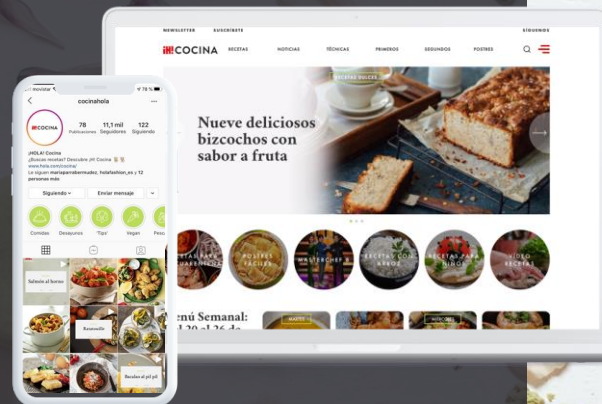
Nada como brindar con un buen vino escogido con cuidado y ilusión para marcar cada plato de los menús de estas fiestas.

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. **Clavador Paraje 2020**, de los amarillos pálidos, con aromas de frutas blancas y notas asidas propias de la variedad Verdés. En boca es fresco, sedoso y bien equilibrado. 3. **Vidal-Fina Sotillo-cullar 2017**, de Javier Sanz Vidal, 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 tablao 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”



Tu **referente** *gastro*

COMPROMETIDOS CON NUESTROS LECTORES | DATOS REVISTA

iHOLA! COCINA

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
• 4 pinas
• 4 g de gambas
• 4 anchoas frescas
• 4 ajos
• 2 cucharadas de aceite de oliva
• 1/2 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
• 1/2 cucharadita de pimienta

ORACIÓN
Brochetas
Prender la barbacoa para asar en las brasas.
Cortar el bacalao en dados de 2 centímetros.
Cortar las gambas, hacer un corte a lo largo en su zona dorsal y retirar el intestino.
Cortar las anchoas y cortar por la mitad a lo largo.
Cortar las pepitas.
Cortar en cuartos las limas.
Asar en brochetas los dados de bacalao, alternando con las gambas y las medias anchoas.
Cebollarlas con el aceite y salarlas sobre la parrilla en un grill, 3 minutos por cada lado con cuidado de que no se quemen y el pescado.

Ensalada de calabacines
1. Lavar los calabacines, retirar las puntas y cortarlos en láminas muy finas en sentido longitudinal con una mandolina.
2. Cocerlos 3 minutos en agua salada, escurrirlos y secarlos.
3. Mezclarlos en una ensaladera con el cilantro y los brotes de queso feta, 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 imprescindibles 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

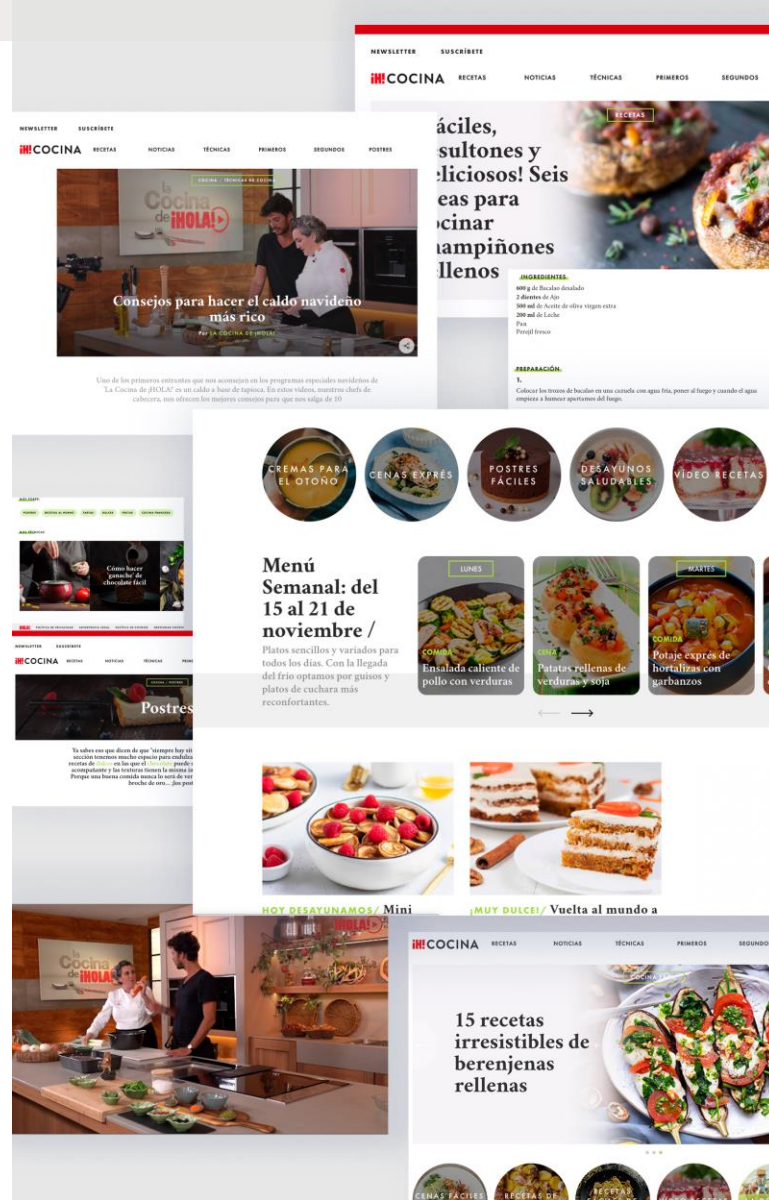
TU REFERENCIA GASTRO

para los amantes de la *gastronomía*

FUENTE COMSCORE DICIEMBRE 2024

637.709 **USUARIOS ÚNICOS**

1.473.000 **PÁGINAS VISTAS**

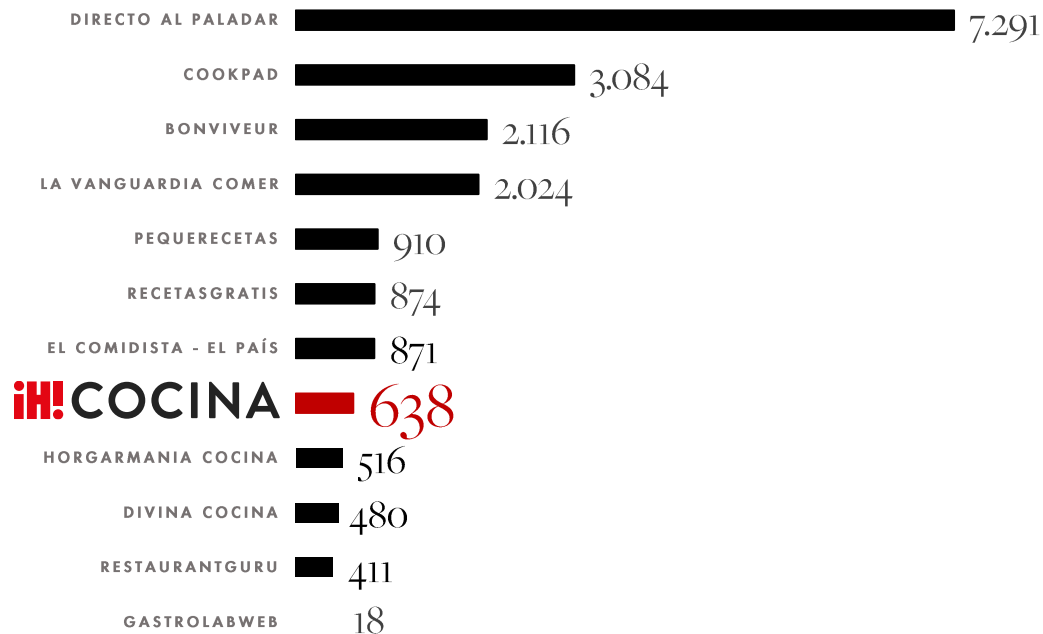


TOP 15 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE DICIEMBRE 2024

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



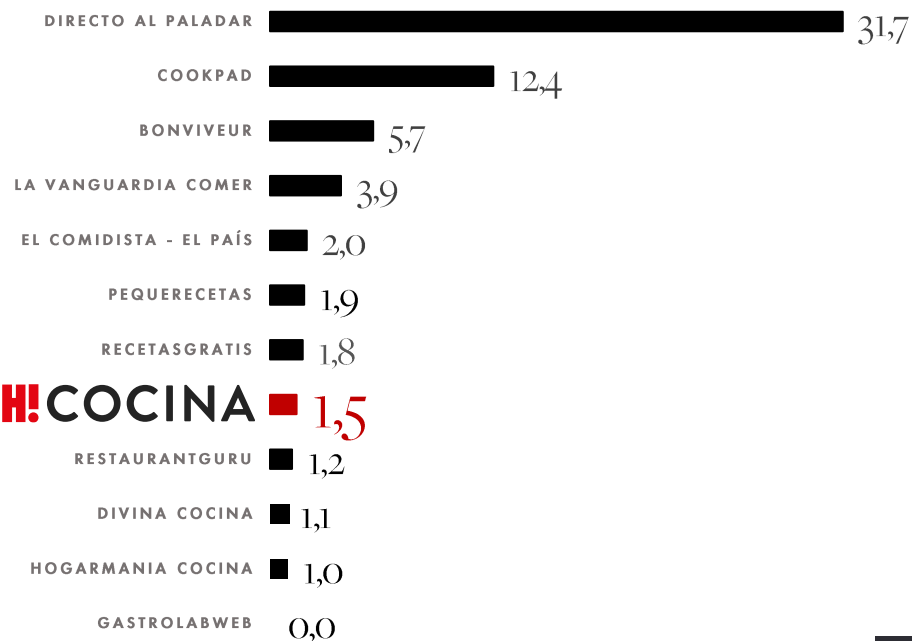
TOP 15 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE DICIEMBRE 2024

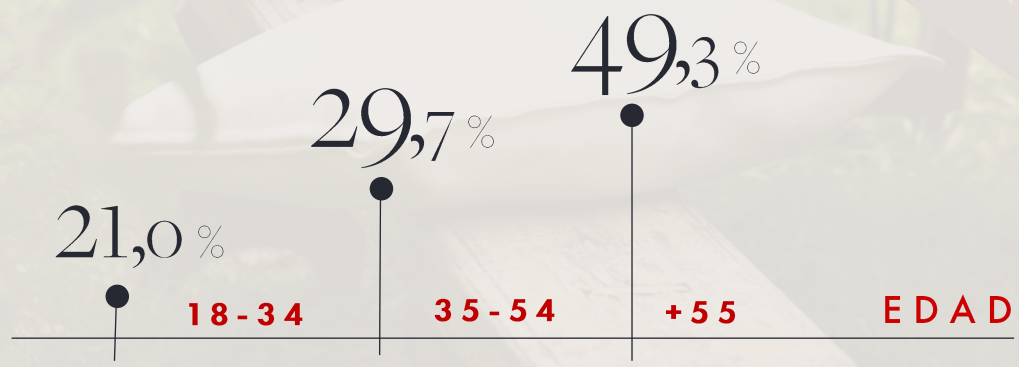
PÁGINAS VISTAS

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 DICIEMBRE 2024



¡HOLA!

NUESTROS BRAND LOVERS

f 4.381.162

2.539.868

¡H! COCINA
NUESTROS FOODIE LOVERS

f 1.378.178

84.585

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 barbacoa 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 te desanimes. Tenemos ganas de divertirnos con los tuyos, así que la tranquilidad de los días de descanso que cada vez está más cerca 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 tus seres queridos. Aunque nadie se pueda resistir a un verano, es probable que, en un día de esas, nos hayamos acordado que habíamos la barra de elegir que ingredientes...

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

1. **La ternura**, que ya se observa a primera vista por su color rojo intenso y su jugosidad.
2. **La suavidad**, ya que la Raza Avileña Negra Ibérica presenta una textura firme y tierna al mismo tiempo.
3. **La capacidad de absorber sabores**, gracias a su gran cantidad de hueso bajo la piel.
4. **La presentación**, ya que la carne de Ávila se presenta en trozos que permiten disfrutarla de diferentes maneras.
5. **La versatilidad**, ya que la carne de Ávila puede ser utilizada en una gran variedad de platos.
6. **El sabor**, que se caracteriza por su ternura, calidad, sabor y ese color rojo, inconfundible.
7. **La presentación**, ya que la carne de Ávila se presenta en trozos que permiten disfrutarla de diferentes maneras.
8. **La versatilidad**, ya que la carne de Ávila puede ser utilizada en una gran variedad de platos.

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 espolvoreo 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, lo oímos, lo sentimos o lo hacemos, pero en estos momentos, cuando estamos en la cocina, es cuando más nos damos cuenta de la importancia que tiene el cuidar nuestra alimentación.

En la cocina, la base de cualquier preparación es hacer nuestra propia comida, podemos ser muchos productos que se obtienen al momento de "caldar", pero realmente la mejor. A veces no es fácil saber diferenciar que productos hacen que una comida sea mejor que otra. En el caso de la I.G.P. Carne de Ávila, cumplir con todos los requisitos para poder presentar de ofrecer una carne de calidad.

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

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

- 1- **Primero**, I.G.P. Carne de Ávila está dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida, de ahí los siglos de su nombre.
- 2- **El terreno** donde se crían los animales que se preparan corresponden a la Raza Avileña Negra Ibérica y a su primer cruce. Esta raza en particular presenta una muy 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 "Primer Denominación de Carne Fresca Apatada en España", todo un logro que coincide con gran labor detrás.
- 4- **La calidad de la carne** es simple vista ya es inconfundible. Con una ternura, suavidad, capacidad de absorber sabores y una gran versatilidad.
- 5- **El valor nutricional** de esta alimento es bastante alto, ya que aporta proteínas y minerales como el potasio, hierro, calcio, zinc, así como magnesio, entre otros.
- 6- **El buen hacer de los pastores**, que trabajan para mantener un desarrollo sostenible y respetuoso con el medio ambiente y suya actividad al libre a lo largo de la estación.
- 7- **La presentación**, ya que la carne de Ávila se presenta en trozos que permiten disfrutarla de diferentes maneras.
- 8- **La versatilidad**, ya que la carne de Ávila puede ser utilizada en una gran variedad de platos.

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 espolvoreo 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, lo oímos, lo sentimos o lo hacemos, pero en estos momentos, cuando estamos en la cocina, es cuando más nos damos cuenta de la importancia que 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 diferenciarse de las demás y ser considerada una carne de prestigio.

- 1- **Primero**, I.G.P. Carne de Ávila está dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida, de ahí los siglos de su nombre.
- 2- **El terreno** donde se crían los animales que se preparan corresponden a la Raza Avileña Negra Ibérica y a su primer cruce. Esta raza en particular presenta una muy 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 "Primer Denominación de Carne Fresca Apatada en España", todo un logro que coincide con gran labor detrás.
- 4- **La calidad de la carne** es simple vista ya es inconfundible. Con una ternura,

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 Más información

127 Me gusta 5 comentarios 7 veces compartido

Compartir

Comentarios

Compartir

Más relevantes

Escribe un comentario...

Maria Teresa Mourin Pose

PRODUCTOS A MEDIDA 360º

La Bodega

CINCO VINOS BLANCOS PARA TUS MEJORES PLATOS ¡COMPARTE UN RUEDA!

En estas Navidades, cuando las celebraciones se producen en torno a la mesa, el vino se convierte en protagonista, por eso, la D.O. Rueda te presenta cinco propuestas para compartir con los tuyos.

1. Bodega El Campo Eliseo Cosecha Álgora y Rueda 2019. De Bodega Campo Eliseo, con aromas de flores blancas y notas cítricas y lleva recordada a aromas de pasadizo. En boca es redondo y amplio, fresco y equilibrado.

2. Bodega Campo Eliseo Cosecha Álgora y Rueda 2019. Procedente de variedades orgánicas. Es de color amarillo, con tonalidades verdosas y aromas de menta bajo, limón y un toque de pasadizo. En boca es amplio, con un post-gusto interesante. Estas cinco propuestas son perfectas para acompañar aperitivos, picados y carnes en Navidad. Además, son un claro ejemplo de la excelencia que engloban los vinos de la D.O. Rueda.

3. Bodega Campo Eliseo Cosecha Álgora y Rueda 2019. De Bodega Campo Eliseo, con aromas de flores blancas y notas cítricas y lleva recordada a aromas de pasadizo. En boca es redondo y amplio, fresco y equilibrado.

4. Bodega Campo Eliseo Cosecha Álgora y Rueda 2019. Procedente de variedades orgánicas. Es de color amarillo, con tonalidades verdosas y aromas de menta bajo, limón y un toque de pasadizo. En boca es amplio, con un post-gusto interesante. Estas cinco propuestas son perfectas para acompañar aperitivos, picados y carnes en Navidad. Además, son un claro ejemplo de la excelencia que engloban los vinos de la D.O. Rueda.

5. Bodega Campo Eliseo Cosecha Álgora y Rueda 2019. De Bodega Campo Eliseo, con aromas de flores blancas y notas cítricas y lleva recordada a aromas de pasadizo. En boca es redondo y amplio, fresco y equilibrado.

En Navidad brinda con un vino D.O. Rueda

El secreto para disfrutar de las fiestas navideñas reside en las vivencias personales un viaje inolvidable en familia... Momentos repetitivos de los que compartir con cualquiera de los vinos de la Denominación de Origen Rueda

13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10:13

PANFESSA SANTOS, BRANDIEO CORTES

No es una cuestión de sibirismo, sino de aprender a disfrutar de los

Instagram

holacom Colaboración pagada con doruueda

Le gusta a burbujillas y 718 personas más

holacom Aprender a disfrutar de los pequeños placeres de la vida es una de las claves para ser más felices: un viaje inolvidable, una comida especial; por supuesto, una copa de buen vino son cosas que hacen nuestra vida más agradable. Con las Navidades a la vuelta de la esquina, selecciona los cálidos que van a acompañar nuestros menús festivos es tarea obligada, por eso, la D.O. Rueda ha decidido ponerte fácil con su lista de cinco vinos imprescindibles para que puedas compartir con los tuyos y celebrar en torno a la mesa. Con la garantía de D.O. Rueda, estas cinco propuestas destacan por gran versatilidad, lo que nos convierte en opciones ideales para acompañar aperitivos, pescados y en estas fiestas ¡Descubrelas! @doruueda #VerdijedeRueda #MuchoQueCelebrar #QueCompartir

omentarios

de 2021

LA BODEGA
iH!COCINA

PRODUCTOS A MEDIDA 360º

Video Recetas

NEWSLETTER SUSCRÍBETE SÍGUENOS

¡M! 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. 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. Añade 250ml de **Baileys Chocolat Luxe**, el aceite vegetal, 2 huevos, la vainilla y el bicarbonato hasta conseguir una textura uniforme.

Tarta de 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 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 bicarbonato 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

PRODUCTOS A MEDIDA 360º

Live Cooking



2022 [Ver todos los videos](#) [Ver todos los videos](#)

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 1 Un saludable ptoje de garbanzos



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 '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



Episodio 17 Bacalao con tomate, la receta tradicional



Episodio 18 Chipirones en su tinta, una receta rica y fácil



¡HOLA! COCINA

Tu referente *gastro*

¡Gracias!