

# **iHOLA!** COCINA

Tu referente *gastro*

MEDIAKIT 2025





*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



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 preferida de los niños. 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 Iastre vegetal Tulipán Original.  
**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.

11. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.

CONSEJO LA DISPENSA  
Si eres amante de lo dulce, puedes añadir un poco de azúcar a la mezcla de glaseado para darle un toque más dulce.



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 Sello-cultor 2017**, de Javier Sanz Vidal, con una acidez moderada y un final largo y agradable.

LA DISPENSA  
COCINA



# Un universo gastro 360º



## **iHOLA!** SEMANAL

12 RECETAS AL MES  
PARA INSPIRAR  
A NUESTROS LECTORES  
DE ¡HOLA! CADA  
MIÉRCOLES

## **iHOLA!** 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 CAPRICHIO**  
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  
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”



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 SETOS PARA COCER BARBACOAS

Se conoce barbacoa como forma de preparación culinaria en una tina o en un recipiente que permite cocer a fuego lento. Este método de cocción es muy utilizado en América Latina, especialmente en México, donde se utiliza para preparar carne asada, pollo, cerdo y otros tipos de carne.

### TIPS DE EXPERTO

**PREPARACIÓN DE LA CARNE:** La carne debe ser cortada en trozos uniformes y sazonada con especias y jugo de limón. Se debe dejar reposar la carne durante al menos 30 minutos antes de cocerla.

**TEMPERATURA Y TIEMPO:** La temperatura ideal para cocer la carne es de 150°C. El tiempo de cocción dependerá del tipo de carne y del tamaño de los trozos.

**SAZONADO:** Utilizar especias como comino, paprika, ajo y cebolla para dar sabor a la carne.

## VINOS



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

**VINO ROSADO:** Este tipo de vino es ideal para disfrutarlo durante el verano. Tiene un sabor fresco y ligero, perfecto para acompañar platos de verano.

**VINO BLANCO:** Los vinos blancos son ideales para disfrutarlos durante el verano. Tienen un sabor fresco y ligero, perfecto para acompañar platos de verano.

**VINO TINTO:** Los vinos tintos son ideales para disfrutarlos durante el verano. Tienen un sabor rico y complejo, perfecto para acompañar platos de verano.

## RECETAS MÁS ACCESIBLES



### Tarta de queso de calabaz con bayas y framboesas

**INGREDIENTES:**  
• 1 kg de queso crema  
• 200 g de azúcar  
• 1 kg de calabaza  
• 1 kg de bayas  
• 1 kg de framboesas  
• 1 kg de azúcar  
• 1 kg de bayas  
• 1 kg de framboesas

### ELABORACIÓN:

1. Prepara un puré de calabaza con el queso crema y el azúcar.
2. Mezcla el puré con el azúcar y las bayas.
3. Hornea la tarta en un horno precalentado a 180°C durante 30 minutos.
4. Decora la tarta con bayas y framboesas.



### CHIRINGUITOS terapia de verano

No necesitas salir de casa. A disfrutar al aire libre con los platos de verano. La barra del mar te sorprenderá, ¡disfruta!



### LA MIELLA

El verano es el momento ideal para disfrutar de la miel. La miel es un alimento saludable y delicioso que puede ayudarte a combatir el estrés y mejorar tu bienestar.



### MOMENTOS BAI

Disfruta de los momentos más importantes de tu vida en un lugar especial. Nuestros espacios están diseñados para que disfrutes de cada momento con elegancia y estilo.

## 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**







**Atención, cafeteros: ¡este finde tenéis una...**  
**en Madrid!**

La capital acoge del 15 al 17 de febrero una nueva edición de 'Coffe Fest', festival perfecto para desc...

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.



Tu **referente** *gastro*

COMPROMETIDOS CON NUESTROS USUARIOS | **DATOS ONLINE**

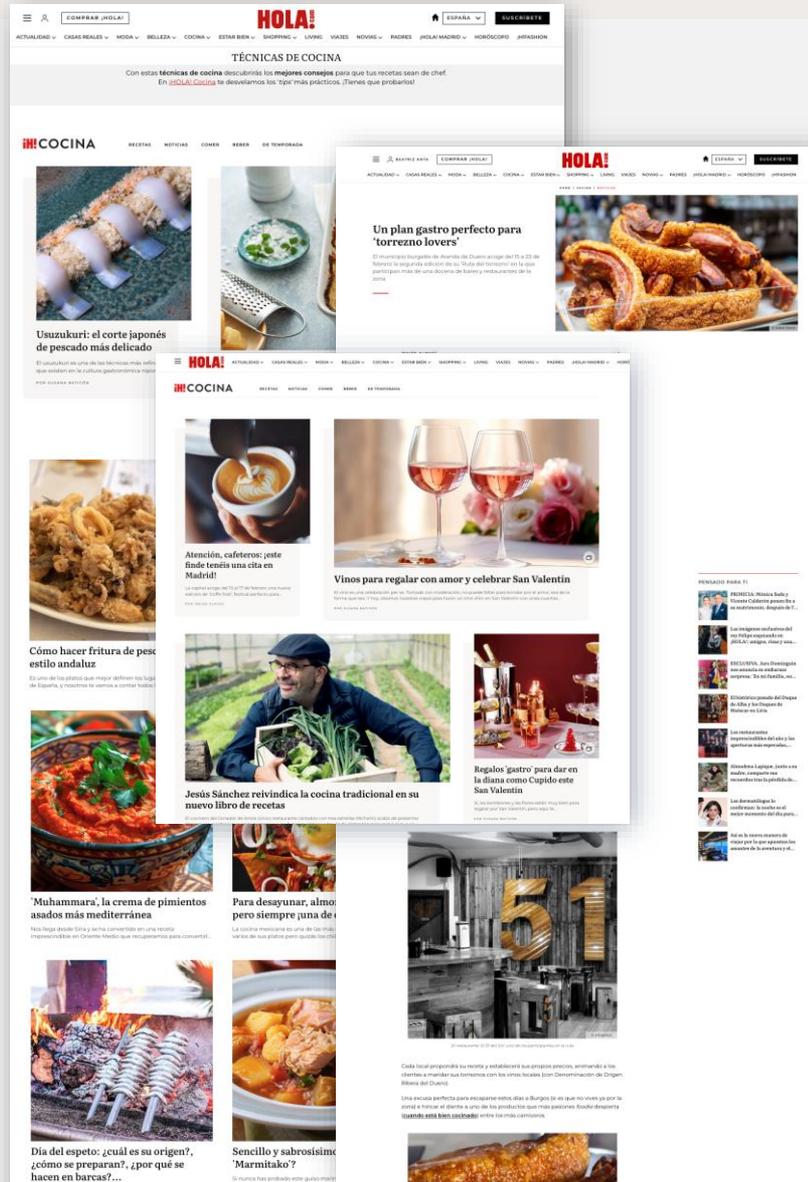
**iHOLA!** COCINA

# TU REFERENCIA GASTRO para los amantes de la *gastronomía*

FUENTE COMSCORE FEBRERO 2025

406.660 **USUARIOS  
ÚNICOS**

850.000 **PÁGINAS  
VISTAS**



# TOP 15 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE FEBRERO 2025

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

DIRECTO AL PALADAR 6.780

COOKPAD 2.475

LA VANGUARDIA COMER 2.295

BONVIVEUR 1.958

RECETASGRATIS 595

EL COMIDISTA - EL PAÍS 453

RESTAURANTGURU 444

PEQUERECETAS 443

**ih! COCINA 407**

DIVINA COCINA 279

HORGARMANIA COCINA 255

GASTROLABWEB 20



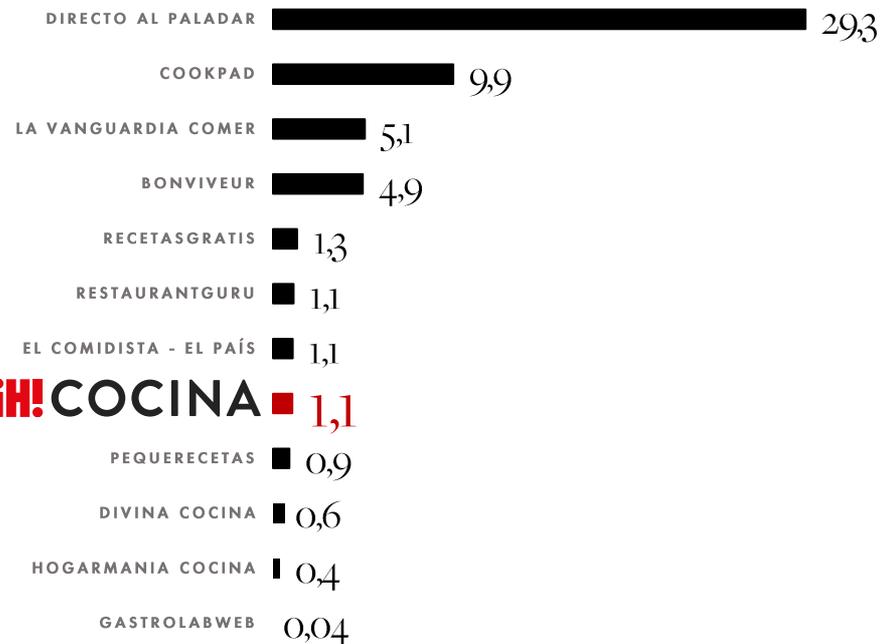
# TOP 15 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE FEBRERO 2025

## 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 2025



# ¡HOLA!

NUESTROS BRAND LOVERS

f 4.406.422

2.556.303

**¡H! COCINA**  
NUESTROS FOODIE LOVERS

f 1.376.786

90.516

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 su tesis es mente organizar 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 demos el espíritu 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 vale, atendido o la falta de tiempo, entre otras cosas, hacen que no disfrutemos de la comida o incluso, que no le demos la importancia que realmente tiene el cuidar nuestro alimentación.

En I.G.P. Carne de Ávila, queremos hacer de las restaurantes una experiencia inolvidable, que quede grabada en la memoria de todos, aportando su toque de calidad. Sin productos ternos de verdad, y en por eso que te sorprenderán los motivos por los que esta carne es la idónea para poner en tus platos y disfrutar con los tuyos.

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

1. **Localidad:** que ya se elabora a primera vista por su identificación entre el clima y sus pastos.
2. **Terminación:** ya que la Raza Avileña Negra Ibérica presenta una excelente forma de hacer el barbacoa, ligada y con una buena dieta.
3. **Resistencia a enfermedades:** gracias a una gran resistencia al buen hacer de los ganaderos.
4. **Resistencia a enfermedades de Carne Fresca Ampañada en España:** con todo lo que significa este ganado.
5. **Resistencia a enfermedades y estar dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida.**
6. **La carne de Ávila es una carne que respeta la ternura y su sabor.**
7. **Resistencia:** ya que posee una serie de características que la hacen diferente del resto.
8. **Resistencia:** que cuando estás en un momento en el que necesitas un producto con un buen sabor, con el que se pueda disfrutar.

www.comedios.es

**El secreto de la barbacoa perfecta reside en esta carne**

El sabor, la ternura, el color intenso y el cuidado 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 espíritu 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 vale, atendido o la falta de tiempo, entre otras cosas, hacen que no disfrutemos de la comida o incluso, que no le demos la importancia que realmente tiene el cuidar nuestro alimentación.

En I.G.P. Carne de Ávila, queremos hacer de las restaurantes una experiencia inolvidable, que quede grabada en la memoria de todos, aportando su toque de calidad. Sin productos ternos de verdad, y en por eso que te sorprenderán los motivos por los que esta carne es la idónea para poner en tus platos y disfrutar con los tuyos.

**¿QUÉ HACE I.G.P. CARNE DE ÁVILA QUE LA DIFERENCIA DEL RESTO?**

Esta carne posee una serie de particularidades que la hacen diferente de las 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 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, ha hecho que obtenga el reconocimiento de "Primer Denominación de Carne Fresca Ampañada en España",** todo un logro que merece una gran labor detrás.
- 4- **La calidad de la carne es completa y es inimitable.** Con una ternura, resistencia, un terreno, entorno y calidad del saber la hacen más exigente.
- 5- **El valor nutricional:** de esta alimento es bastante alto, ya que aporta proteínas y vitelas como el patatón, hígado, colón, etc, así como el magnesio, entre otros.
- 6- **El buen hacer de los ganaderos,** que trabajan por mantener un desarrollo sostenible y respetando con el medio ambiente y su actividad al llevar a cabo en el entorno rural.
- 7- **La calidad de la carne es completa y es inimitable.** Con una ternura

**El secreto de la barbacoa perfecta reside en esta carne**

El sabor, la ternura, el color intenso y el cuidado 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 espíritu 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 vale, atendido o la falta de tiempo, entre otras cosas, hacen que no disfrutemos de la comida o incluso, que no le demos la importancia que realmente tiene el cuidar nuestro alimentación.

En I.G.P. Carne de Ávila, queremos hacer de las restaurantes una experiencia inolvidable, que quede grabada en la memoria de todos, aportando su toque de calidad. Sin productos ternos de verdad, y en por eso que te sorprenderán los motivos por los que esta carne es la idónea para poner en tus platos y disfrutar con los tuyos.

**¿QUÉ HACE I.G.P. CARNE DE ÁVILA QUE LA DIFERENCIA DEL RESTO?**

Esta carne posee una serie de particularidades que la hacen diferente de las 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 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, ha hecho que obtenga el reconocimiento de "Primer Denominación de Carne Fresca Ampañada en España",** todo un logro que merece una gran labor detrás.
- 4- **La calidad de la carne es completa y es inimitable.** 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 cuidado 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

Comentar

Comentarios más recientes

Escribe un comentario...

Maria Teresa Mourin Pose

# PRODUCTOS A MEDIDA 360º

## La Bodega

**LA BODEGA**  
**COCINA**

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

En esta Navidad, 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 Álamo 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 Álamo 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. **3. Bodega Campo Eliseo Cosecha Álamo 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 Álamo 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. **5. Bodega Campo Eliseo Cosecha Álamo 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.

**CONSEJO LA BODEGA**  
agradar de que lo vino D.O. Rueda es un buen momento cuando toques a servir.

**13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10:13**  
**PANDESA SANTOS, BRANDIEO COMENT**  
No es una cuestión de sibirismo, sino de aprender a disfrutar de los

**LA BODEGA**  
**COCINA**

**RECETAS NOTICIAS TÉCNICAS PRIMEROS**

**En Navidad brinda con un vino D.O. Rueda**

**13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10:13**  
**PANDESA SANTOS, BRANDIEO COMENT**  
No es una cuestión de sibirismo, sino de aprender a disfrutar de los

**13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10:13**  
**PANDESA SANTOS, BRANDIEO COMENT**  
No es una cuestión de sibirismo, sino de aprender a disfrutar de los

**13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10:13**  
**PANDESA SANTOS, BRANDIEO COMENT**  
No es una cuestión de sibirismo, sino de aprender a disfrutar de los

**LA BODEGA**  
**iH!COCINA**

**Instagram**

**holacom**  
Colaboración pagada con dorueda

**Le gusta a burbulillas 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 calidos 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! @doruada #VerdijedeRueda #MuchoQueCelebrar #QueCompartir

omentarios  
de 2021



# PRODUCTOS A MEDIDA 360º

## Video Recetas

NEWSLETTER SUSCRÍBETE SÍGUENOS

¡M! 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.

\*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 el extracto de vainilla y el extracto de café instantáneo.  
 4. Agrega los huevos y el aceite vegetal. Revuelve hasta que se integren.  
 5. Agrega el chocolate y el Baileys Chocolat Luxe. Revuelve hasta que se integren.  
 6. Agrega el agua hirviendo y mezcla hasta que se integren.  
 7. Vierte la mezcla en un molde y mételo al horno por 30 minutos.  
 8. Deja reposar la tarta hasta que se enfríe.  
 9. Prepara el ganache.  
 10. Vierte la nata y el chocolate en un tazón grande. Revuelve hasta que se integren.  
 11. Agrega el Baileys Chocolat Luxe y mezcla hasta que se integren.  
 12. Vierte el ganache sobre la tarta y extiéndelo por la superficie.  
 13. Corta la tarta en porciones y sirve.

**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 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, extiende 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

**ihOLA! PLAY**

**JORGE BRAZÁLEZ** **PEPA MUÑOZ**

2022 [Ver más recetas](#) [Ver más recetas](#)

**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 más recetas](#)

Ver más recetas

**PROGRAMA** LA COCINA DE ¡HOLA!

Recetas **Recetas**

- Episodio 1** Un saludable ptoje 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 llenos de vitaminas y minerales
- Episodio 16** Merluza al vapor, la manera más saludable de comer pescado



**¡HOLA!** COCINA

Tu referente *gastro*

¡Gracias!