

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 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 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, 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 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 piel 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 piel de limón y cocinar 1 minuto. Retirar y dejar secar.

CONSEJO LA DISPENSA
Si eres amante de lo saludable y te gustan los postres con ingredientes naturales, este bizcocho de limón es una opción perfecta para disfrutar de un momento dulce y refrescante.

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 Parer 2020**, de los amarillos pálido, con aromas de frutos blancos y notas anisadas. En boca es fresco, sedoso y bien equilibrado. 3. **Vidal Fina Sultacullor 2017**, de Javier Sanz Vitellador, 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



Menas 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”

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

LOS MEJORES SITIOS PARA COMER BARBACOA

Se conoce barbacoa como forma de preparación tradicional en una tina ya que sus orígenes se remontan a la época prehispánica. Actualmente, se refiere a un tipo de asado que se prepara en un horno de barro, con un procedimiento que se ha ido modificando con el tiempo.

PREPARACIÓN
Se trata de una técnica que consiste en cocinar la carne en un horno de barro, con un procedimiento que se ha ido modificando con el tiempo.

RECOMENDACIONES
Se recomienda utilizar carne de res, cerdo o pollo, y acompañarla con papas, frijoles y verduras.

EXPERTS TIPS

BARBACOA

LOS MEJORES SITIOS PARA COMER BARBACOA

Se conoce barbacoa como forma de preparación tradicional en una tina ya que sus orígenes se remontan a la época prehispánica. Actualmente, se refiere a un tipo de asado que se prepara en un horno de barro, con un procedimiento que se ha ido modificando con el tiempo.

PREPARACIÓN
Se trata de una técnica que consiste en cocinar la carne en un horno de barro, con un procedimiento que se ha ido modificando con el tiempo.

RECOMENDACIONES
Se recomienda utilizar carne de res, cerdo o pollo, y acompañarla con papas, frijoles y verduras.

WINES

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

ROSADE DE LAGRIMA
Este vino de uva blanca temprana de la zona de la Sierra de Guadalupe, en el estado de Puebla, México, es conocido por su sabor fresco y ligero.

COGNAC DEL PRINCE
Este cognac francés es conocido por su sabor rico y complejo, con notas de vainilla y especias.

LA CORDON ROJA
Este vino de uva roja temprana de la zona de la Sierra de Guadalupe, en el estado de Puebla, México, es conocido por su sabor fresco y ligero.

LA CORDON ROJA
Este vino de uva roja temprana de la zona de la Sierra de Guadalupe, en el estado de Puebla, México, es conocido por su sabor fresco y ligero.

CHIRINGUITOS
terapia de verano

En verano, nada como disfrutar de unos chiringuitos en la playa. Este tipo de restaurantes ofrecen una gran variedad de platos y bebidas, ideales para disfrutar con amigos y familia.

LA MESA
Este tipo de restaurantes ofrecen una gran variedad de platos y bebidas, ideales para disfrutar con amigos y familia.

MOMENTS BAR
Este tipo de restaurantes ofrecen una gran variedad de platos y bebidas, ideales para disfrutar con amigos y familia.

Tarta de queso de calabá con bayas y framboesas

INGREDIENTES

- 100g de queso crema
- 200g de galletas tipo María
- 100g de azúcar
- 100g de bayas de temporada
- 100g de framboesas
- 100g de yogur natural

ELABORACIÓN

- Preparar la base de la tarta con las galletas y el azúcar.
- Preparar la crema de queso con el yogur y el azúcar.
- Montar la tarta en un molde con la base y la crema.
- Decorar con bayas y framboesas.

Saber más

Descubre más recetas y consejos en nuestra web.

MORE ACCESSIBLE RECIPES



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
 4 pinas
 4 g de gambas
 4 indias frescas
 200 g de aceite de oliva
 10 g de pimienta

Para la ensalada
 1 calabacín
 100 g de hojas de cilantro
 100 g de brotes de
 100 g de aceite de oliva
 10 g de pimienta

ORACIÓN
Brochetas
 Preparar la barbacoa para
 asar el bacalao en dados
 de 2 cm.
 Asar las gambas, hacer un
 corte a lo largo en su zona
 blanca y retirar el intestino.
 Asar las indias y cortar
 por la mitad a lo largo.
 Asar las pepitas.
 Cortar en cuartos las limas.
 Asar en brochetas los
 dados de bacalao, alternando
 con las gambas y las medias
 indias.
 Saltearlas con el aceite y
 las limas sobre la parrilla en
 3 minutos por cada lado
 con cuidado de que no se
 queme el pescado.

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

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 ecolgi, salpimentar, rociar con el aceite y reservar.

Salpimentar las brochetas. al retirarlas 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.



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 imprescindibles de nuestro recetario goloso tradicional. Pequeñas bolitas de masa de maíz que posteriormente se fríen y que, por lo tanto, pueden rellenarse de las cremas más variadas: 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*

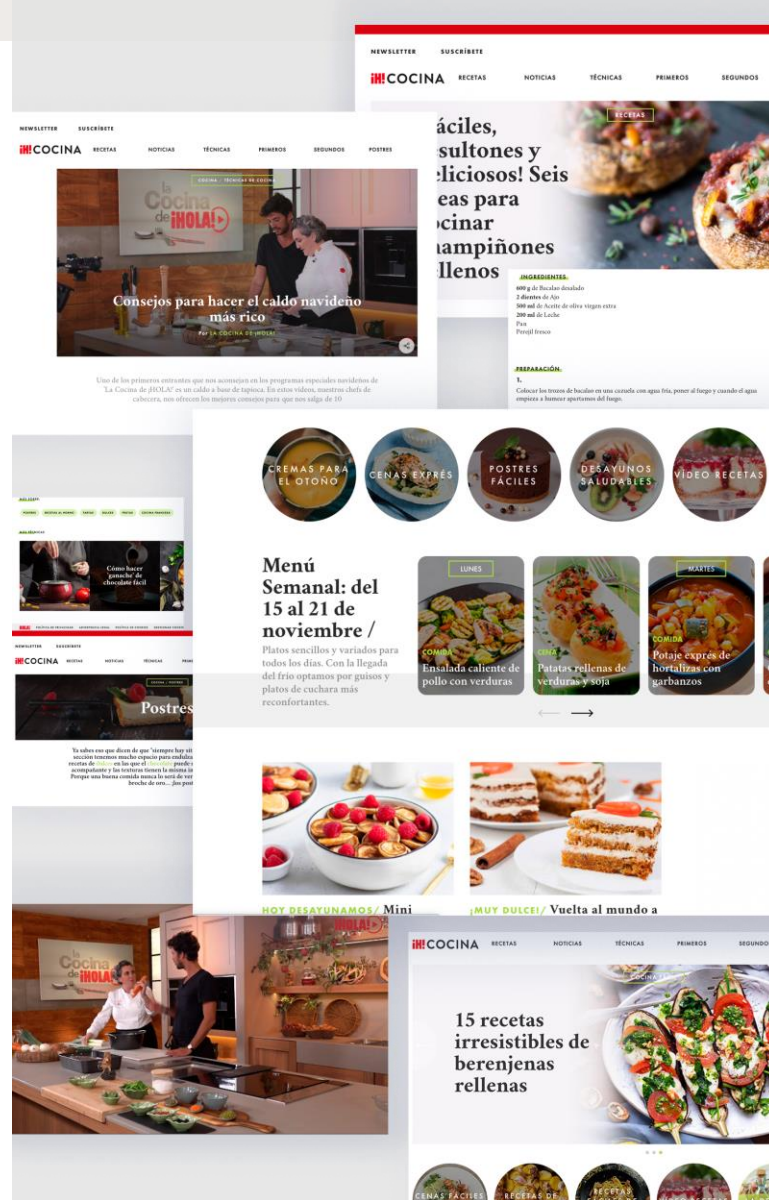
SOURCE COMSCORE DECEMBER 2024

637.709

UNIQUE USERS

1.473.000

PAGE VIEWS



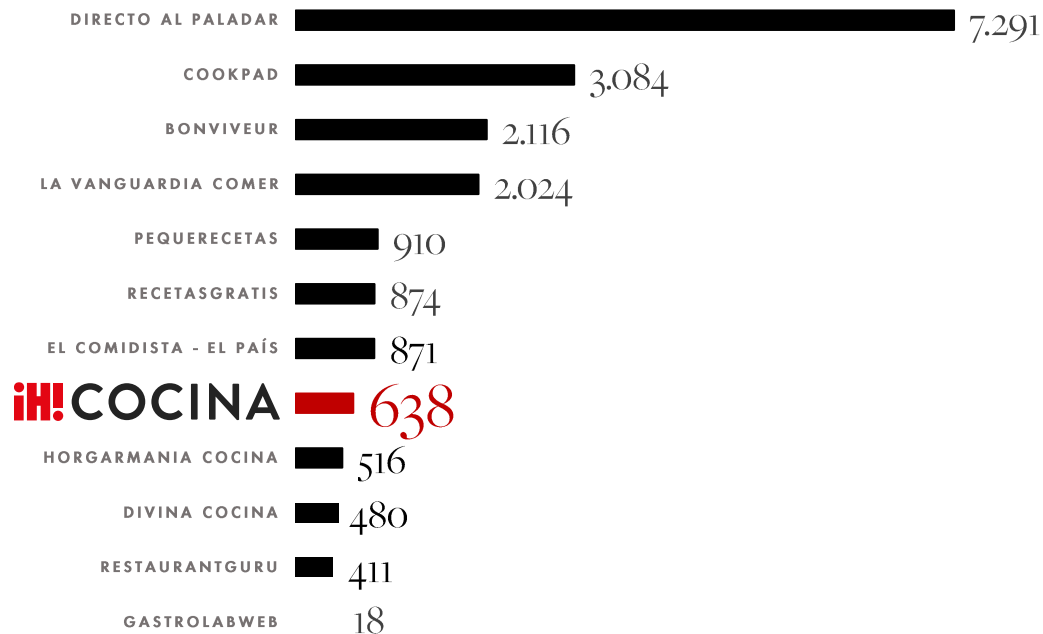
SPAIN'S TOP 10 FOODIE WEBSITES

Online audience

SOURCE COMSCORE DECEMBER 2024

**UNIQUE
USERS**

FIGURES IN THOUSANDS (000)



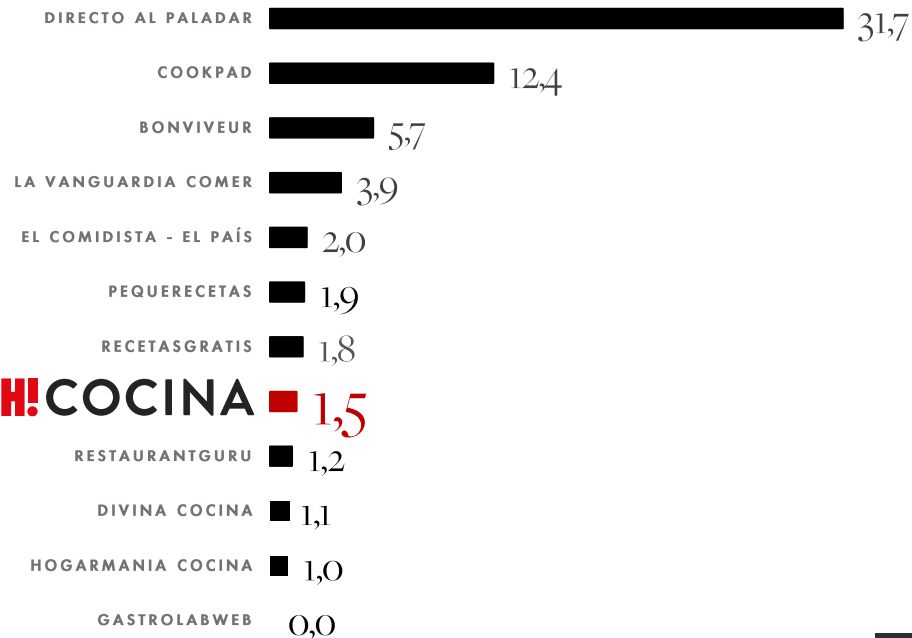
SPAIN'S TOP 10 FOODIE WEBSITES

Online audience

SOURCE COMSCORE DECEMBER 2024

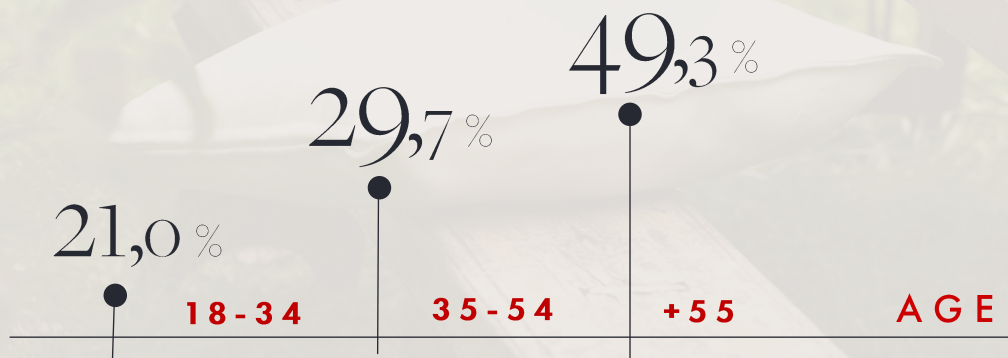
**PAGE
VIEWS**

FIGURES IN MILLIONS (MM)



FOR PEOPLE WHO ENJOY FOOD

SOURCE AIMC 2024



76,0% **WOMEN**

24,0% **MEN**

ALWAYS CONNECTED

Social media followers

SOURCE SOCIAL MEDIA DECEMBER 2024



iHOLA!

OUR BRAND LOVERS

f 4.381.162

📷 2.539.868

iH! COCINA
OUR FOOD LOVERS

f 1.378.178

📷 84.585

Your gastro **reference**

DEDICATED TO BRANDS | INNOVATIVE RECIPES

iHOLA! COCINA

360° CUSTOM-MADE PRODUCTS

La Despensa



CARNE DE ÁVILA EL SECRETO DE LA BARBACOA PERFECTA

Si ya tienes en 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 sucede gracias a que este verano no defraque. Te damos ganas de disfrutar plenas con los tuyos, entre 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 un verano, es probable que, en un día de una ocasión, nos hayamos acordado que habíamos la hora de elegir qué 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 gran elasticidad y se cocina rápidamente y con una textura fina.
3. **La rapidez al cocinarse**, gracias a su gran elasticidad y al buen hacer de los granujos.
4. **La gran presencia de proteínas de Carne Fresca Ampaenada en España**, que garantiza un alto contenido proteico en cada bocado.
5. **La ternura y suavidad** que se obtiene al primer grado aprobado por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida.
6. **La gran elasticidad y suavidad** que se obtiene al primer grado aprobado por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida.
7. **La suavidad**, ya que posee una serie de características que le hacen diferente del resto.
8. **La ternura**, ya que posee una serie de características que le hacen diferente del resto.

www.comedevia.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 - 11:15
Por MARA MONTE, REDACCIÓN COMEDIEVIA

Si en muy pocas las veces nos damos el esparde 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 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 tienen? A veces no es fácil saber diferenciar qué productos hacen que unos productos sean mejores que otros. En el caso de I.G.P. Carne de Ávila, cumplir con todos los requisitos para poder presentar de ofrecer una carne de calidad.

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 tienen? A veces no es fácil saber diferenciar qué productos hacen que unos productos sean mejores que otros. En el caso de I.G.P. Carne de Ávila, cumplir con todos los requisitos para poder presentar de ofrecer una carne de calidad.

¿QUÉ HACE DE 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- **Primero**, 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 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 "Primera Denominación de Carne Fresca Ampaenada en España", todo un logro que coincide una gran labor detrás.
- 4- **La calidad de la carne** o simplemente ya es inconfundible. Con una ternura, suavidad, elasticidad y colorado del sabor la hacen única y especial.
- 5- **El valor nutricional** de esta alimento es bastante alto, ya que aporta proteínas y minerales como el potasio, hierro, calcio, zinc, niacina, magnesio, entre otros.
- 6- **El buen hacer de los granujos**, que trabajan para mantener un desarrollo sostenible y respetuoso con el medio ambiente y su actividad al libre a lo largo de la estación.
- 4- **La calidad de la carne** o simplemente ya es inconfundible. Con una ternura...

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 - 11:15
Por MARA MONTE, REDACCIÓN COMEDIEVIA

Si en muy pocas las veces nos damos el esparde 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 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 DE 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- **Primero**, 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 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 "Primera Denominación de Carne Fresca Ampaenada en España", todo un logro que coincide una gran labor detrás.
- 4- **La calidad de la carne** o simplemente 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 5 comentarios 7 veces compartido

Me gusta Comentar Compartir

Más relevantes

Escribe un comentario...

Maria Teresa Mourin Pose

360° CUSTOM-MADE PRODUCTS

La Bodega



LA BODEGA ih!COCINA

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

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.

Nada como brindar con un buen vino enorgullecedor con amigos o familia para marcar con cada plato de los meses de estas fiestas.

1. **Blancadillo y Lusco 2017**, de Bodegas y Viñedos de Lusco, un vino de gran estructura que se crea 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, de nariz intensa, aromas en boca, potente y con buena acidez.

2. **Clonduz Parvex 2020**, de Bodega Vidal Saldichero. De color amarillo pálido, con aromas de flores blancas y notas de almendra y cítricos.

3. **Verdejo de la Verdad 2017**, de Bodega y Viñedos de la Verdad. Un vino de gran estructura que se crea 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, de nariz intensa, aromas en boca, potente y con buena acidez.

4. **Verdejo de la Verdad 2017**, de Bodega y Viñedos de la Verdad. Un vino de gran estructura que se crea 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, de nariz intensa, aromas en boca, potente y con buena acidez.

5. **Verdejo de la Verdad 2017**, de Bodega y Viñedos de la Verdad. Un vino de gran estructura que se crea 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, de nariz intensa, aromas en boca, potente y con buena acidez.

CONSEJO LA BODEGA ih!COCINA
agradar de que tu vino D.O. Rueda esté bien trabajado cuando lo sepas a servir.

presentación
Coloque el vino en un lugar fresco y seco y evite la exposición directa a la luz. Evite almacenarlo en lugares cálidos o húmedos. Evite almacenarlo en lugares oscuros de cualquier tipo.

servicio
Para servir este vino, utilice un vaso de copa de vino blanco. Sirva el vino a una temperatura de 10-12°C. Evite almacenarlo en lugares cálidos o húmedos. Evite almacenarlo en lugares oscuros de cualquier tipo.

CONTEUDO EXTERNAS DE LA BODEGA ih!COCINA PARA LOS REDES

LA BODEGA ih!COCINA

En Navidad aprende a disfrutar de los vinos D.O. Rueda

13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10:13

¡COMPARTE UN RUEDA!

El secreto para disfrutar de las fiestas navideñas reside en las vivencias y momentos inmemorables que se viven en familia. Momentos que se convierten en recuerdos que se quieren compartir con los tuyos. Por eso, la D.O. Rueda te presenta cinco propuestas para compartir con los tuyos.

1. BLANCADILLO Y LUSCO 2017. DE BODEGAS Y VIÑEDOS DE LUSCO.
Un vino de gran estructura que se crea 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, de nariz intensa, aromas en boca, potente y con buena acidez.

2. CLONDUZ PARVEX 2020. DE BODEGA VIDAL SALDICHERO.
De color amarillo pálido, con aromas de flores blancas y notas de almendra y cítricos.

3. VERDEJO DE LA VERDAD 2017. DE BODEGAS Y VIÑEDOS DE LA VERDAD.
Un vino de gran estructura que se crea 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, de nariz intensa, aromas en boca, potente y con buena acidez.

4. VERDEJO DE LA VERDAD 2017. DE BODEGAS Y VIÑEDOS DE LA VERDAD.
Un vino de gran estructura que se crea 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, de nariz intensa, aromas en boca, potente y con buena acidez.

5. VERDEJO DE LA VERDAD 2017. DE BODEGAS Y VIÑEDOS DE LA VERDAD.
Un vino de gran estructura que se crea 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, de nariz intensa, aromas en boca, potente y con buena acidez.

CONSEJO LA BODEGA ih!COCINA
agradar de que tu vino D.O. Rueda esté bien trabajado cuando lo sepas a servir.

presentación
Coloque el vino en un lugar fresco y seco y evite la exposición directa a la luz. Evite almacenarlo en lugares cálidos o húmedos. Evite almacenarlo en lugares oscuros de cualquier tipo.

servicio
Para servir este vino, utilice un vaso de copa de vino blanco. Sirva el vino a una temperatura de 10-12°C. Evite almacenarlo en lugares cálidos o húmedos. Evite almacenarlo en lugares oscuros de cualquier tipo.

Instagram

holacom
Colaboración pagada con dorueda

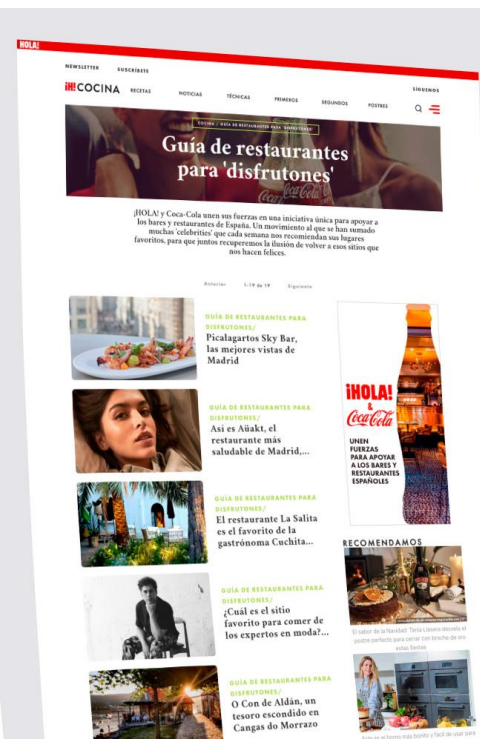
Le gusta a burbujillas y 718 personas más

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, seleccionar los cálidos que van a acompañar nuestros menús festivos es tarea obligada, por eso, la D.O. Rueda ha decidido ponértelo 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. ¡Descubre las! @dorueda #VerdejoDeRueda #MuchoQueCelebrar #QueCompartir

omentarios
de 2021

360º CUSTOM-MADE PRODUCTS

Guías



¡Recuerde el plato que siempre pide acompañado de una Coca-Cola para disfrutar más la fiesta de este lugar.



¡HOLA! & Coca-Cola IMPRESCINDIBLES

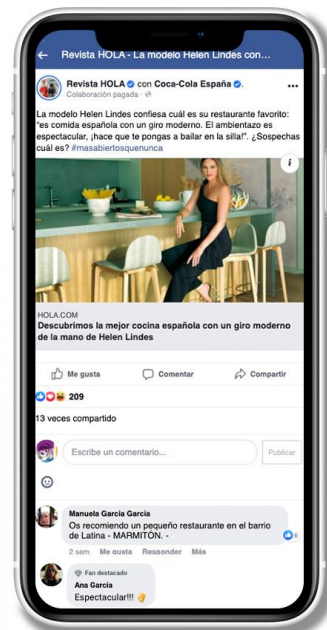
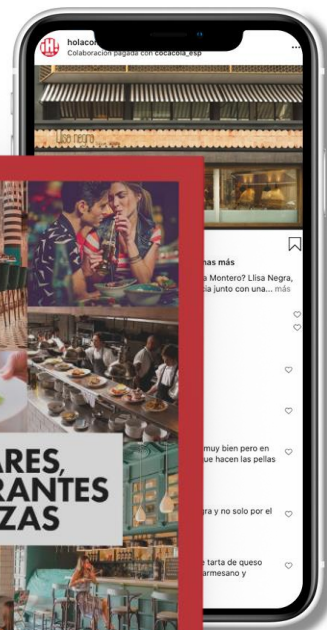
LA GUÍA MÁS COMPLETA DE BARES, RESTAURANTES Y TERRAZAS

¡Cocina! el nuevo menú de verano. Un menú diseñado al gusto perfecto para servir con bruschas de cocina italiana.

¡Coca-Cola!

UNEN FUERZAS PARA APOYAR A LOS BARES Y RESTAURANTES ESPAÑOLES

¡Recuerde el plato que siempre pide acompañado de una Coca-Cola para disfrutar más la fiesta de este lugar.



360° CUSTOM-MADE PRODUCTS

Video Recetas



¡Ya no queda nada para Navidad! Seguro que en estos días los eventos y celebraciones en tu agenda se multiplican. Y, como es lógico, no puedes llegar con las manos vacías. Te proponemos llevar a las fiestas un regalo diferente con el que quedarás fenomenal: una deliciosa tarta de chocolate, uno de los postres más populares a nivel mundial. Pero no vale que la compres, si está hecha por ti tendrá más valor para los invitados. Te compartimos una receta muy sencilla de hacer con un ingrediente secreto que no dejará a nadie indiferente, un poco de **Baileys Chocolate Luxe**. Este licor intensifica el sabor de la tarta gracias a su mezcla de chocolate belga, whiskey irlandés y crema. ¿Te animas a prepararla?



*Este dulce es para mayores de 18 años y perfecto para compartir.

¡Ya no queda nada para Navidad! Seguro que en estos días los eventos y celebraciones en tu agenda se multiplican. Y, como es lógico, no puedes llegar con las manos vacías. Te proponemos llevar a las fiestas un regalo diferente con el que quedarás fenomenal: una deliciosa tarta de chocolate, uno de los postres más populares a nivel mundial. Pero no vale que la compres, si está hecha por ti tendrá más valor para los invitados. Te compartimos una receta muy sencilla de hacer con un ingrediente secreto que no dejará a nadie indiferente, un poco de **Baileys Chocolate Luxe**. Este licor intensifica el sabor de la tarta gracias a su mezcla de chocolate belga, whiskey irlandés y crema. ¿Te animas a prepararla?



*Este dulce es para mayores de 18 años y perfecto para compartir.

INGREDIENTES

Para la base
 250g de harina
 450g de azúcar
 1 cucharadita de sal
 2 cucharaditas de polvo para hornear
 1 ½ cucharaditas de bicarbonato de sodio
 1 cucharadita de café instantáneo
250ml de Baileys Chocolate 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 Chocolate Luxe**
 400g de chocolate negro y de leche en trozos



PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °C.
 2. Mezcla la harina, el azúcar, el sal, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y el café en un tazón grande. Revuelve todo.
 3. Agrega el chocolate negro y de leche en trozos, el extracto de vainilla y el bicarbonato de sodio.
 4. Agrega el **Baileys Chocolate Luxe**, el aceite vegetal, 2 huevos, la vainilla y el bicarbonato de sodio.
 5. Mezcla bien hasta conseguir una textura uniforme.

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



PREPARACIÓN

1. Para empezar, precalienta el horno a 350 °C.
2. Vierte harina, azúcar, sal, polvo para hornear, bicarbonato de sodio y café instantáneo en un tazón grande. Revuelve todo.
3. Luego, agrega 250ml de **Baileys Chocolate Luxe**, aceite vegetal, 2 huevos, extracto de vainilla y bicarbonato de sodio hasta conseguir una textura uniforme.
4. Echa agua hirviendo y revuelve por 5 minutos.
5. Distribuye la mezcla en dos moldes y mételos al horno por 30 minutos.
6. En una jarra agrega nata doble y 200ml de **Baileys Chocolate Luxe**. Colócala en el microondas por 2 minutos.
7. En un bol, introduce pequeños trozos de chocolate negro y chocolate de leche. Vierte el contenido de la jarra por encima y mezcla todo hasta que el chocolate esté completamente derretido. Luego, deja reposar.
8. Sobre una tabla, ubica el primer piso de la tarta y, con ayuda de una espátula, expande el ganache por la superficie. Después, pon arriba el segundo piso de la tarta. Distribuye el resto del ganache alrededor y por encima de la tarta hasta que quede completamente cubierta.

¡Lista para disfrutar!

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

MÁS SOBRE:

- TARTAS
- POSTRES
- BAILEYS
- CHOCOLATE
- POSTRES DE NAVIDAD
- RECETAS DE NAVIDAD

MÁS NOTICIAS DE TARTAS:



Tarta de crema de vainilla con mandarinas

Cinco tartas de limón que te van a arreglar el lunes

Siete postres fáciles con almendras que están para morirse

360° CUSTOM-MADE PRODUCTS

Live Cooking

ihOLA! PLAY

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



iHOLA! COCINA

Your *gastro* reference

Thanks!