

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
QUONSUM 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
- Glaseado: 50 cc. de zumo de limón, 200 g de azúcar, 100 g de azúcar de limón, 100 g de azúcar

LABORACIÓN

- Precalentar horno a 180°. 2. Batir en un bol el yogur, la margarina Tulipán y los huevos.
- 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.

- Verter la masa en el molde y hornear mínimo 40 min.
- Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.
- Dejar enfriar el zumo de limón con el azúcar.
- 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. Batear.

CONSEJO LA DISPENSA
Si eres amante de lo dulce, puedes añadir un poco de azúcar a la mezcla de 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.

- Beléndrade y Lurton 2019**, de Beléndrade, un vino de guarda de uvas ecológicas que se cria 10 meses en barricas de roble francés. Limpio, potente y con buena acidez. 2. **Clavador Paraje 2020**, de los amarillos palido, con aromas de frutas blancas y notas asidas propias de la variedad Verdugo. En boca es fresco, sedoso y bien equilibrado. 3. **Vidal-Fina Sella-culler 2017**, de Javier Sana Viti-ladar, con una acidez moderada y un final largo y agradable.

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 CAPRICHOS**
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



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 ”



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 lista de platos de origen hispanoamericano que varían de un país a otro. En México, la palabra 'barbacoa' se refiere a un plato de carne de res que se cocina en un horno de barro.

LA BARBACOA es un plato de origen hispanoamericano que varía de un país a otro. En México, la palabra 'barbacoa' se refiere a un plato de carne de res que se cocina en un horno de barro. En otros países, como España, se refiere a un plato de carne de cerdo que se cocina en un horno de barro.

EL CRISO es un plato de origen hispanoamericano que varía de un país a otro. En México, la palabra 'criso' se refiere a un plato de carne de res que se cocina en un horno de barro. En otros países, como España, se refiere a un plato de carne de cerdo que se cocina en un horno de barro.

VINOS



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

VINOS DE RIOJA El verano es un momento ideal para probar los vinos de Rioja. Estos vinos son conocidos por su equilibrio y su capacidad para acompañar una gran variedad de platos.

LA BARBACOA es un plato de origen hispanoamericano que varía de un país a otro. En México, la palabra 'barbacoa' se refiere a un plato de carne de res que se cocina en un horno de barro. En otros países, como España, se refiere a un plato de carne de cerdo que se cocina en un horno de barro.

RECETAS MÁS ACCESIBLES



Tarta de queso de calabaz con bayas y framboesas
INGREDIENTES:
• 1 litro de leche
• 200 g de queso parmesano
• 100 g de azúcar
• 1 kg de harina de trigo
• 100 g de mantequilla
• 1 huevo
• 100 g de bayas
• 100 g de framboesas

ELABORACIÓN
1. Mezclar en un recipiente grande el queso crema con el azúcar de cañero y el azúcar blanco.
2. Añadir las bayas y las framboesas.
3. Añadir los huevos con la leche y la harina de trigo.
4. Añadir la mantequilla y el huevo.
5. Hornear en un horno precalentado a 180°C durante 30 minutos.



TIPS DE EXPERTO

LA BARBACOA es un plato de origen hispanoamericano que varía de un país a otro. En México, la palabra 'barbacoa' se refiere a un plato de carne de res que se cocina en un horno de barro. En otros países, como España, se refiere a un plato de carne de cerdo que se cocina en un horno de barro.



CHIRINGUITOS terapia de verano
No necesitas salir de casa. A disfrutar al aire libre con los platos de verano en tu terraza o en la playa.



LA MIELLA
Es un plato de origen hispanoamericano que varía de un país a otro. En México, la palabra 'miella' se refiere a un plato de carne de res que se cocina en un horno de barro. En otros países, como España, se refiere a un plato de carne de cerdo que se cocina en un horno de barro.

MOMENTOS BAI
Es un plato de origen hispanoamericano que varía de un país a otro. En México, la palabra 'moments bai' se refiere a un plato de carne de res que se cocina en un horno de barro. En otros países, como España, se refiere a un plato de carne de cerdo que se cocina en un horno de barro.

PLACE TO BE DEL MOMENTO

LA REVISTA DE ALTA GAMA
para los amantes *de la cocina*

TARGET LECTOR
PREMIUM
Amante de la gastronomía, clase **alta-media alta**

FORMATO ALTA
CALIDAD
270 mm x 205 mm, encuadernado lomo americano

TIRADA 30.000
Ejemplares

PERIODICIDAD MAYO Y
DICIEMBRE



DEL PAPEL A LA WEB

En constante *innovación*

Ampliamos nuestros contenidos con **Códigos**

QR en secciones y contenidos para

amplificar la información de reportajes, recetas,

contenidos **creando un producto más 360°.**

Saber más

Tomar los alimentos en formato brocheta es una manera de combinar sabores y texturas y comerlos de manera cómoda, directa y limpia.

Se trata de un bocado para degustar de manera informal, sobre todo en verano, que puede ser cocinado a la brasa, a la plancha, asado o al *grill*. Para conocer otras recetas, además de esta, entra en nuestra web, tienes opciones deliciosas.



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

132 ¡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

Preparar las brochetas
• Cortar el bacalao en dados de 2 cm.
• Salpimentar las gambas, hacer un corte a lo largo en su zona dorsal y retirar el intestino.
• Salpimentar las gambas y cortar la mitad a lo largo.
• Salpimentar las pinas.
• Salpimentar en cuartos las limas.
• Salpimentar en brochetas los dados de bacalao, alternando con las gambas y las medias pinas.
• Salpimentar con el aceite y las limas sobre la parrilla en un grill a 200°C por 3 minutos por cada lado con cuidado de que no se quemen.

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, 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, por eso, 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*

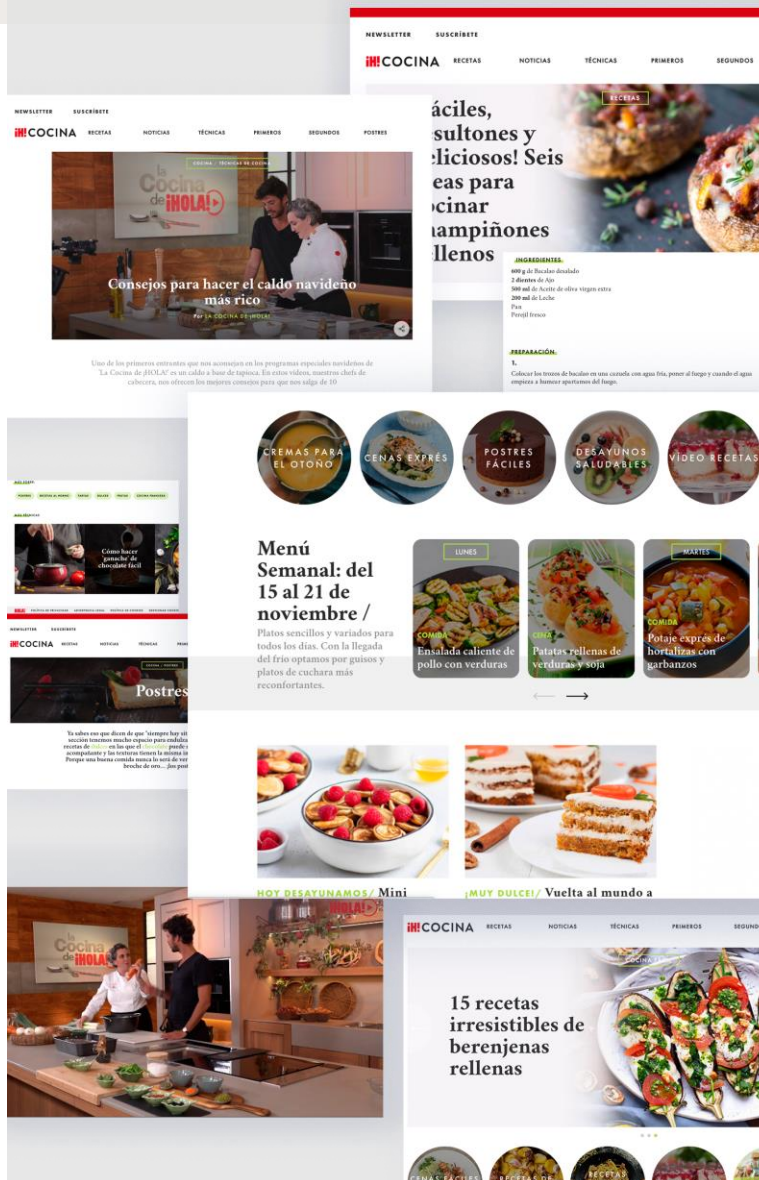
FUENTE COMSCORE OCTUBRE 2024

533.877

USUARIOS
ÚNICOS

1.064.000

PÁGINAS
VISTAS



TOP 15 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE OCTUBRE 2024

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

DIRECTO AL PALADAR 7.211

COOKPAD 2.737

LA VANGUARDIA COMER 2.075

BONVIVEUR 1.817

PEQUERECETAS 848

EL COMIDISTA - EL PAÍS 650

RECETASGRATIS 637

RESTAURANTGURU 630

ih! COCINA 534

DIVINA COCINA 455

HORGARMANIA COCINA 370

GASTROLABWEB 23



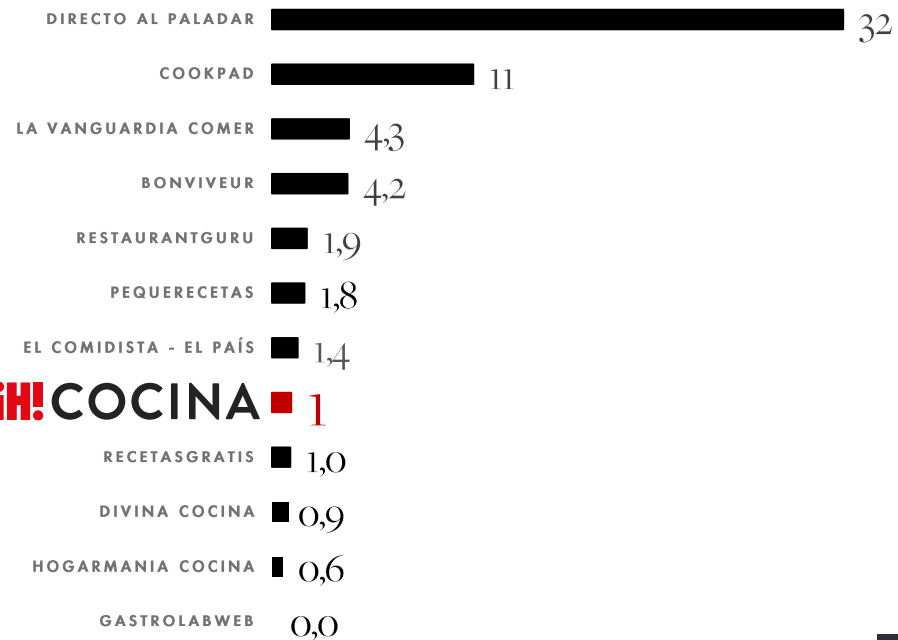
TOP 15 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE OCTUBRE 2024

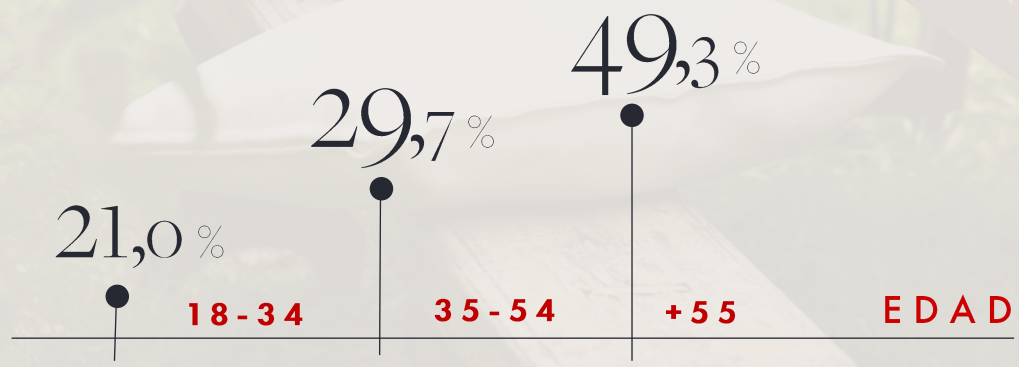
PÁGINAS VISTAS

DATO EN MILLONES (MM)



PARA QUIENES DISFRUTAN CON LA COCINA

AIMC 2024

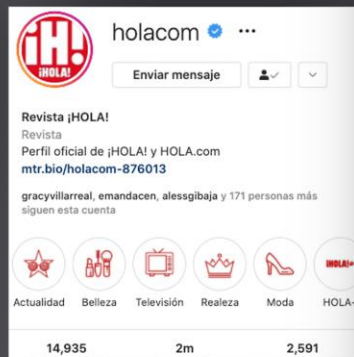


76,0% MUJER
24,0% HOMBRE

SIEMPRE CONECTADOS

RR.SS. followers

FUENTE RRSS OCTUBRE 2024



¡HOLA!

NUESTROS BRAND LOVERS

f 4.369.587 i 2.520.367



¡H! COCINA

NUESTROS FOODIE LOVERS

f 1.378.917 i 78.517

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 calidad entre otros factores y sus propios.
2. **Terminación:** ya que la Raza Avileña Negra Ibérica presenta una excelente forma de hacer el barbacoa, lista y con una textura fina.
3. **Resistencia a la cocción:** gracias a una gran cantidad de hueso hace los guisos.
4. **Resistencia a la desmenuzación de Carne Fresca Ampañada en España:** con todo lo que significa este guiso.
5. **Resistencia a la cocción:** y está 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 idónea para el barbacoa.
8. **Resistencia:** que cuando cocinada y que a la hora de comer un producto con un buen sabor desarrollado con el asado que se le da.

www.comedios.org

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 idónea para el barbacoa.

- 1- **Primera:** I.G.P. Carne de Ávila está dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida, de ahí lo sigue 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 terreno.
- 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 Desmenuzamiento de Carne Fresca Ampañada en España",** todo un logro que merece una gran labor detrás.
- 4- **La calidad de la carne es completa y ya es inimitable.** Con una ternura extrema, resistencia, su ternura, intensidad y calidad del sabor la hacen única y especial.
- 5- **El valor nutricional:** de este 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 pastados,** que trabajan por mantener un desarrollo saludable y respetando con el medio ambiente y suya actividad al libre a cabo en el entorno rural.
- 7- **La resistencia:** que cuando cocinada y que a la hora de comer un producto con un buen sabor desarrollado con el asado que se le da.
- 8- **La calidad de la carne es completa y ya es inimitable.** Con una ternura extrema, resistencia, su ternura, intensidad y calidad del sabor la hacen única y especial.

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 idónea para el barbacoa.

- 1- **Primera:** I.G.P. Carne de Ávila está dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida, de ahí lo sigue 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 terreno.
- 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 Desmenuzamiento de Carne Fresca Ampañada en España",** todo un logro que merece una gran labor detrás.
- 4- **La calidad de la carne es completa y ya es inimitable.** Con una ternura extrema, resistencia, su ternura, intensidad y calidad del sabor la hacen única y especial.
- 5- **El valor nutricional:** de este 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 pastados,** que trabajan por mantener un desarrollo saludable y respetando con el medio ambiente y suya actividad al libre a cabo en el entorno rural.
- 7- **La resistencia:** que cuando cocinada y que a la hora de comer un producto con un buen sabor desarrollado con el asado que se le da.
- 8- **La calidad de la carne es completa y ya es inimitable.** Con una ternura extrema, resistencia, su ternura, intensidad y calidad del sabor la hacen única y especial.

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 360°

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 caritas o sonrisas para marcar con cada plato de los meses de estas fiestas.

1. **Blancadillo y Lucho 2019**, de Bodega Real, un vino de paleta de uvas antiguas que se crea 10 meses horneando sobre frías cenizas. Limpio, de nariz intensa, aromas en boca, potente y con buena acidez.

2. **Clonduz Parvex 2020**, de Bodega Vidal Saldaña, de color amarillo pálido, con aromas de flores blancas y notas amargas propias de la variedad Verdehlo. En boca es fresco, suave y bien equilibrado.

3. **Piza Vendido (Domus de Verderero) 2020**, de Bodega Piza, Procedencia de viñedos orgánicos. Es de color amarillo, con tonalidades verdosas y aromas de menta bajo, limón y un toque de pasero. En boca es amplio, con un post-gusto intenso. 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.

CONSEJO LA BODEGA
agradar de que lo vino D.O. Rueda tiene buen resultado cuando se ve a servir.

4. **Campe Eliseo Crowe Alaga y Rueda 2019**, de Bodega Campo Eliseo, con aromas de flores blancas y notas cítricas y leve recordado a aromas de pasero. En boca es redondo y amplio, fresco y equilibrado.

5. **Piza Vendido (Domus de Verderero) 2020**, de Bodega Piza, Procedencia de viñedos orgánicos. Es de color amarillo, con tonalidades verdosas y aromas de menta bajo, limón y un toque de pasero. En boca es amplio, con un post-gusto intenso. 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.

CONTENIDO DISPONIBLE EN iH! COCINA POR SU ESTADO

iH! COCINA
RECETAS NOTICIAS TÉCNICAS

En Navidad brinda con un vino D.O. Rueda

13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10:13
VANESSA SANCOS BRANDIE COCHET

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

El secreto para disfrutar de las fiestas navideñas reside en las vivencias personales: un viaje inolvidable, un resaca compartido, una sobremesa en familia... Momentos propicios de los que compartir cualquiera de los vinos de la Denominación de Origen Rueda

13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10:13
VANESSA SANCOS BRANDIE COCHET

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, un resaca compartido, una sobremesa en familia... Momentos propicios de los que compartir cualquiera de los vinos de la Denominación de Origen Rueda

13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10:13
VANESSA SANCOS BRANDIE COCHET

LA BODEGA iH! COCINA

Instagram
holacom Colaboración pagada con @rueda

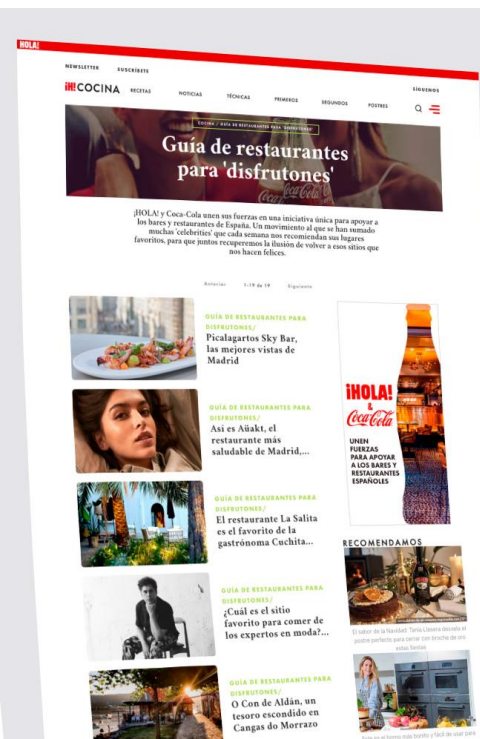
Le gusta a burbujillas y 718 personas más

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 y, 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 caldos 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! @dorueda #VerdeJodeRueda #MuchoQueCelebrar #QueCompartir

omentarios
de 2021

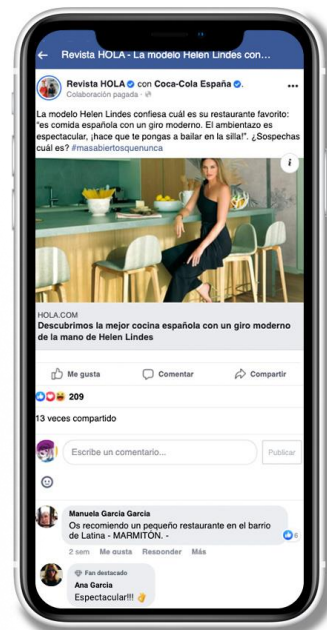
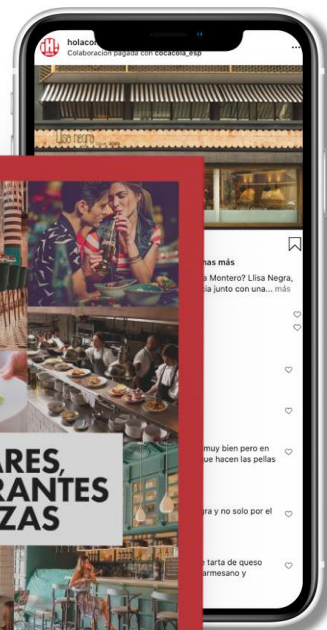
PRODUCTOS A MEDIDA 360º

Productos ad-hoc



iHOLA! & Coca-Cola
IMPRESCINDIBLES

LA GUÍA MÁS COMPLETA DE BARES, RESTAURANTES Y TERRAZAS



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 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

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 receta](#)

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



¡HOLA! COCINA

Tu referente *gastro*

¡Gracias!