

# 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  
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 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, 10 g de miel.  
**Decoración:** 1 u de piel de limón, 100 g de azúcar

#### LABORACIÓN

1. Precalentar horno a 180°. 2. Batir en un bol el yogur, la margarina Tulipán y los huevos.  
3. Añadir azúcar y mezclar. 4. Incorporar harina, levadura en polvo y la ralladura de limón. 5. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. 6. Engrasar un molde con margarina Tulipán.

7. Verter la masa en el molde y hornear mínimo 40 min.  
8. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.

9. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.

10. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.

11. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.

CONSEJO LA DISPENSA  
Si eres nuevo en la repostería, te recomendamos que comiences a preparar con Tulipán, un sabor suave y natural que se adapta perfectamente a cualquier receta.

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 disfrutar con 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 Verdugo. En boca es fresco, sedoso y bien equilibrado. 3. **Vidal-Fina Sello-cultor 2017**, de Javier Sainza Vidal, con un sabor suave y cremoso en el paladar, 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

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 raíces se encuentran en el norte de México, en el estado de Tlaxcala, donde se preparaba con carne de cerdo y pollo. Hoy en día, esta tradición se ha extendido por todo el país y se ha convertido en una de las formas más populares de disfrutar la carne asada.

**PREPARACIÓN**  
Se trata de una técnica de cocción que consiste en cocinar la carne en un horno a baja temperatura durante un tiempo prolongado. Esto permite que la carne se cocine lentamente, lo que resulta en una textura tierna y jugosa.

**RECOMENDACIONES**  
Para disfrutar al máximo la barbacoa, se recomienda acompañarla con tortillas calientes y salsas tradicionales. También es importante elegir un sitio que ofrezca una buena experiencia gastronómica y un ambiente agradable.

## EXPERTS TIPS

**BARBACOA**

**LOS MEJORES SITIOS PARA COMER BARBACOA**

Se conoce barbacoa como forma de preparación tradicional en una tina ya que sus raíces se encuentran en el norte de México, en el estado de Tlaxcala, donde se preparaba con carne de cerdo y pollo. Hoy en día, esta tradición se ha extendido por todo el país y se ha convertido en una de las formas más populares de disfrutar la carne asada.

**PREPARACIÓN**  
Se trata de una técnica de cocción que consiste en cocinar la carne en un horno a baja temperatura durante un tiempo prolongado. Esto permite que la carne se cocine lentamente, lo que resulta en una textura tierna y jugosa.

**RECOMENDACIONES**  
Para disfrutar al máximo la barbacoa, se recomienda acompañarla con tortillas calientes y salsas tradicionales. También es importante elegir un sitio que ofrezca una buena experiencia gastronómica y un ambiente agradable.

## WINES

**EL VERANO ES BUEN MOMENTO PARA LA MENTE Y NIMANIMOS A PROBAR OTRO TIPO DE VINOS DIFERENTES**

**ROSADEO DE LAGRIMA**  
Este vino es conocido por su sabor suave y afrutado, ideal para disfrutarlo durante el verano. Proviene de la región de Lagrima, en el estado de Tlaxcala.

**EL CRIFINO**  
Este vino es conocido por su sabor suave y afrutado, ideal para disfrutarlo durante el verano. Proviene de la región de El Crifino, en el estado de Tlaxcala.

**PISSARRES**  
Este vino es conocido por su sabor suave y afrutado, ideal para disfrutarlo durante el verano. Proviene de la región de Pissarres, en el estado de Tlaxcala.

**LA CORDONA**  
Este vino es conocido por su sabor suave y afrutado, ideal para disfrutarlo durante el verano. Proviene de la región de La Cordona, en el estado de Tlaxcala.

**CHIRINGUITOS**  
terapia de verano

No necesitas salir de casa. A disfrutar al aire libre con los platos de verano. La oferta es buena, las compañías excelentes. Pasa un verano inolvidable en compañía de tus amigos. Pasa un verano inolvidable en compañía de tus amigos. Pasa un verano inolvidable en compañía de tus amigos.

**LA MESA**

Un espacio diseñado para disfrutar de la vida al aire libre. Ofrece una experiencia única con vistas al mar y un ambiente relajado. Es el lugar perfecto para pasar un día de verano con tus amigos y familia.

**MOMENTS BAR**

Un espacio diseñado para disfrutar de la vida al aire libre. Ofrece una experiencia única con vistas al mar y un ambiente relajado. Es el lugar perfecto para pasar un día de verano con tus amigos y familia.

## MORE ACCESSIBLE RECIPES

**Tarta de queso de calabaza con bayas y framboesas**

**INGREDIENTES**

- 200g de queso crema
- 100g de azúcar
- 100g de harina de trigo
- 100g de bayas frescas
- 100g de framboesas
- 100g de bayas congeladas

**ELABORACIÓN**

1. Mezclar el queso crema con el azúcar y la harina.
2. Añadir las bayas frescas y congeladas.
3. Hornear a 180°C durante 30 minutos.

**Saber más**

Descubre más recetas y consejos en nuestro sitio web. Escanea el código QR para obtener más información.

## 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  
 2 pimientos  
 20 ml de aceite de oliva  
 10 g de pimienta

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

**ORACIÓN**  
**Brochetas**  
 Cocinar en barbacoa para servir las brasa.  
 Cortar el bacalao en dados entintados.  
 Cortar las gambas, hacer un corte a lo largo en su zona dorsal y retirar el intestino.  
 Cortar las guindillas y cortar por la mitad a lo largo.  
 Cortar las pepitas.  
 Cortar en cuartos las limas.  
 Juntar en brochetas los dados de bacalao, alternando con las gambas y las medias indias.  
 Saltearlas con el aceite y servir 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 soja, 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*

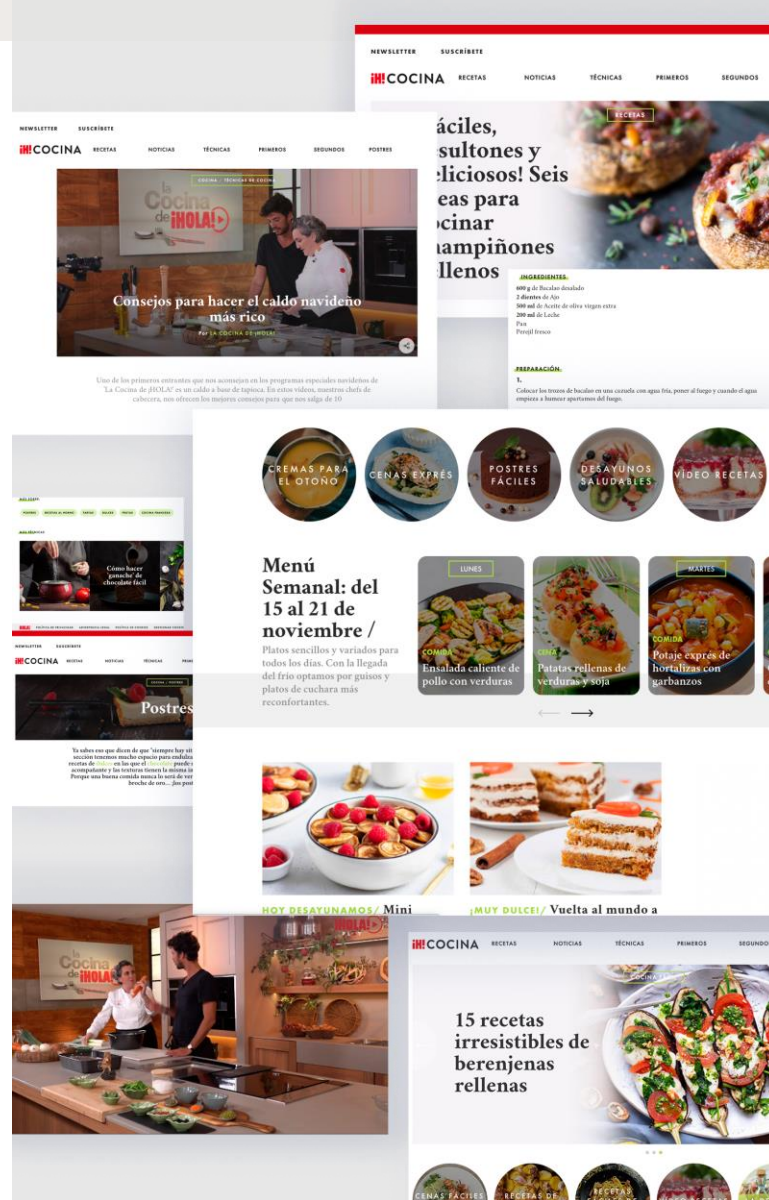
SOURCE COMSCORE OCTOBER 2024

# 533.877

UNIQUE USERS

# 1.064.000

PAGE VIEWS



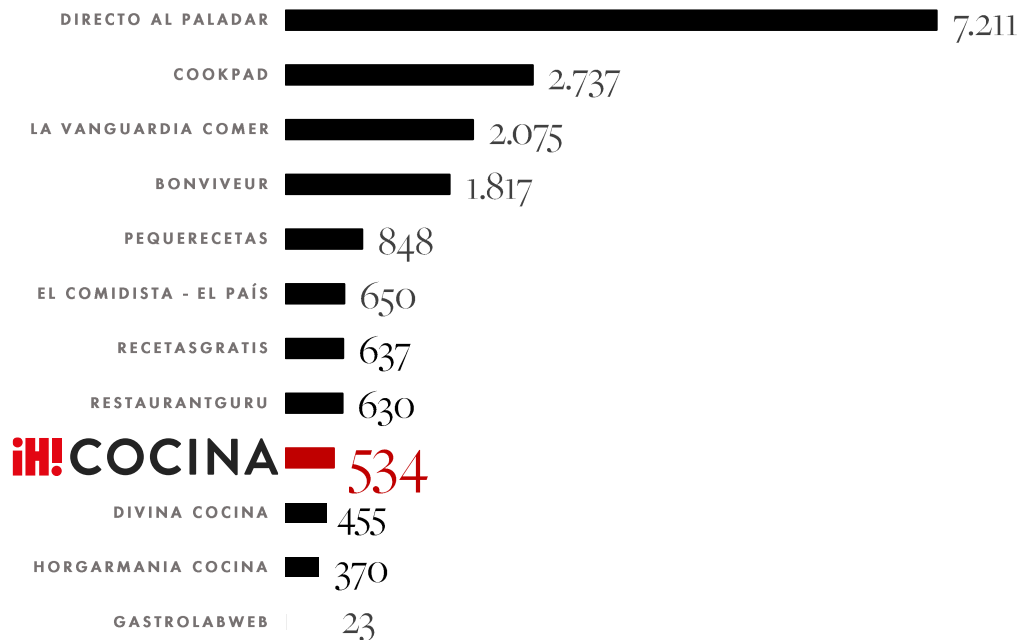
# SPAIN'S TOP 10 FOODIE WEBSITES

Online audience

SOURCE COMSCORE OCTOBER 2024

## UNIQUE USERS

FIGURES IN THOUSANDS (000)



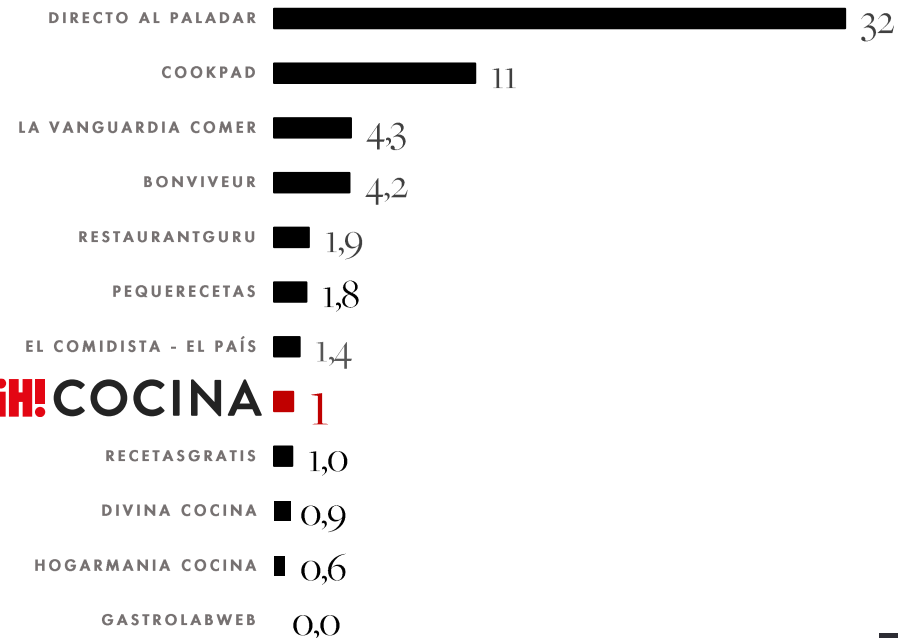
# SPAIN'S TOP 10 FOODIE WEBSITES

Online audience

SOURCE COMSCORE OCTOBER 2024

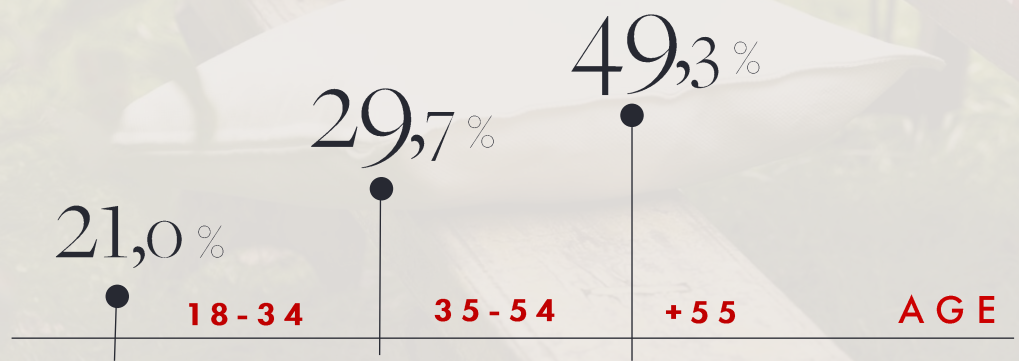
PAGE  
VIEWS

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 OCTOBER 2024



**¡HOLA!**

OUR BRAND LOVERS

f 4.369.587    i 2.520.367

**¡HOLA! COCINA**  
OUR FOOD LOVERS

f 1.378.917    i 78.517

*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 depende de que este verano sea diferente. Tenemos ganas de divertirnos con los tuyos, vivir la tranquilidad de los días de descanso que cada vez son más cortos y de saborear nada más pronto que sea esta estación. Y qué 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. **Localidad**, que ya es obvio a primera vista por su origen en esta región y sus pastores.
2. **Tradicional**, ya que la Raza Avileña Negra Ibérica presenta características de raza o tipo de ganado, criada y con una historia larga.
3. **Resistencia a enfermedades**, gracias a un genoma muy fuerte y el 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 está dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicaciones Geográficas Protegidas.
6. **La carne de carne fresca ampañada en España** de la ternera y el vacuno.
7. **Resistencia**, lo que hace que sea una serie de características que la hacen diferente del resto.
8. **La resistencia** que es cuando dentro y que la han convertido en un producto caro sin ser demasiado caro al precio que merece.

www.comedevia.org

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

El sabor, la ternura, el color intenso y el colorido 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 COMEDIA

Si en muy pocas las veces nos damos el capricho 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, la vida afeitada o la falta de tiempo, entre otras razones, hacen que no disfrutemos de la comida a menudo, que no le demos la importancia que realmente tiene el cuidar nuestro bienestar.

En la cocina, la base de cualquier experiencia a hacer nuestro propio menú, podemos ser muchos productos que nos dan el momento de 'calidad', pero realmente la mejor. A veces no es fácil saber diferenciar qué productos hacen que uno produzca esos momentos buenos. En el caso de I.G.P. Carne de Ávila, cumplen con todos los requisitos para poder presumir de ofrecer una carne de calidad.

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

Esta carne posee una serie de particularidades que la hacen diferenciarse de la carne que nos comemos una carne de prestigio.

1. **Primera**, I.G.P. Carne de Ávila está dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicaciones Geográficas Protegidas, 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 es particularmente resistente a las enfermedades.
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** a simple vista ya es inconfundible. Con una ternura extrema, resistencia, su ternura, resistencia y calidad del sabor la hacen única y especial.
5. **El valor nutricional** de esta alimento es bastante alto, ya que aporta proteínas y nutrientes como el potasio, hierro, calcio, zinc, niacina, entre otros.
6. **El buen hacer de los ganaderos**, que trabajan por mantener un desarrollo sostenible y respetuoso con el medio ambiente y su actividad al llevar a cabo un sistema ético.
7. **La calidad de la carne** a simple vista ya es inconfundible. Con una consistencia...

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 colorido 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 COMEDIA

Si en muy pocas las veces nos damos el capricho 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, la vida afeitada o la falta de tiempo, entre otras razones, hacen que no disfrutemos de la comida a menudo, que no le demos la importancia que realmente tiene el cuidar nuestro bienestar.

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

Esta carne posee una serie de particularidades que la hacen diferenciarse de la carne que nos comemos una carne de prestigio.

1. **Primera**, I.G.P. Carne de Ávila está dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicaciones Geográficas Protegidas, 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 es particularmente resistente a las enfermedades.
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** a simple vista ya es inconfundible. Con una consistencia...

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 colorido 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 COMEDIA

Si en muy pocas las veces nos damos el capricho 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, la vida afeitada o la falta de tiempo, entre otras razones, hacen que no disfrutemos de la comida a menudo, que no le demos la importancia que realmente tiene el cuidar nuestro bienestar.

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

Esta carne posee una serie de particularidades que la hacen diferenciarse de la carne que nos comemos una carne de prestigio.

1. **Primera**, I.G.P. Carne de Ávila está dentro del primer grupo aprobado por la Unión Europea como Indicaciones Geográficas Protegidas, 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 es particularmente resistente a las enfermedades.
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** a simple vista ya es inconfundible. Con una consistencia...



# 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.

**N**ada como brindar con un buen vino enorgullecido con sus raíces y listo para disfrutar con cada plato de los menús de esta fiesta.

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

5. **Piza Vendaje (Domus de Verderetis) 2020**, de Bodega Piza. Procedente de viñedos orgánicos. Es de color amarillo, con tonalidades verdosas y aromas de menta bajo, limón y un toque de amaretto. 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 ih!COCINA** sugiere de que tu vino D.O. Rueda debe tener brío cuando te sienta a servir.

**presentación**  
Calentar o pasar por agua tibia y verter la cantidad adecuada en copas blancas. Escuchar de las gotas que caen por el borde del vaso.

**servicio**  
Servir a temperatura ambiente o ligeramente fría. Evitar el uso de hielo.

**conservación**  
Una vez servido, el vino debe consumirse en el momento. Si se desea conservar, se debe guardar en un lugar fresco y oscuro, evitando la luz y el calor.

**LA BODEGA ih!COCINA**

**RECETAS NOTICIAS TÉCNICAS**

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

**COCINA / NOTICIAS**

El secreto para disfrutar de las fiestas navideñas reside en las vivencias y momentos inoperados, una sobremesa en familia... Momentos propicios en los que compartir cualquiera de los vinos de la Denominación de Origen Rueda.

**13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10-13**

**PANFESSA SANTOS, BRANDS COMPANY**

**N**o es una cuestión de sibarismo, sino de aprender a disfrutar de los vinos de la D.O. Rueda.

**13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10-13**

**LA BODEGA ih!COCINA**

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

El secreto para disfrutar de las fiestas navideñas reside en las vivencias y momentos inoperados, una sobremesa en familia... Momentos propicios en los que compartir cualquiera de los vinos de la Denominación de Origen Rueda.

**13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10-13**

**PANFESSA SANTOS, BRANDS COMPANY**

**N**o es una cuestión de sibarismo, sino de aprender a disfrutar de los vinos de la D.O. Rueda.

**13 DE DICIEMBRE, 2021 - 10-13**

**PANFESSA SANTOS, BRANDS COMPANY**

**1. ELABORACIÓN Y LUSTRO 2017 DE BIODINAMIA**

Crías de uva de gran calidad en terrenos de alta fertilidad, con un cuidado especial en el momento de la vendimia y el primer tratamiento de la uva.

**2. ELABORACIÓN PARA EL 2020 DE BIODINAMIA**

Un vino que se elabora con uva de gran calidad, con un cuidado especial en el momento de la vendimia y el primer tratamiento de la uva.

**Instagram**

**holacom**  
Colaboración pagada con **drueda**

**Le gusta a burbujillas y 718 personas más**

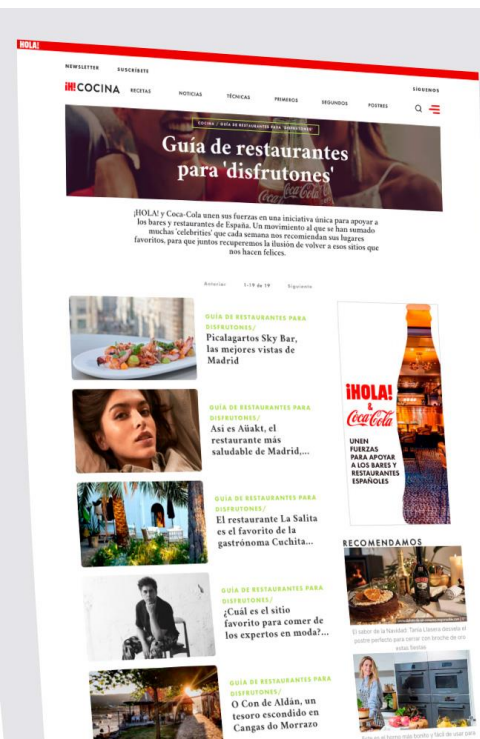
**holacom** Aprender a disfrutar de los pequeños placeres de la vida es una de las claves para ser más felices: un viaje inolvidable, una comida especial; por supuesto, una copa de buen vino son cosas que hacen nuestra vida más agradable. Con las Navidades a la vuelta de la esquina, seleccionar los cálidos que van a acompañar nuestros menús festivos es tarea obligada, por eso, la D.O. Rueda ha decidido 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! @drueda eda #VerdijedeRueda #MuchoQueCelebrar #QueCompartir

omentarios

de 2021

# 360º CUSTOM-MADE PRODUCTS

Guías

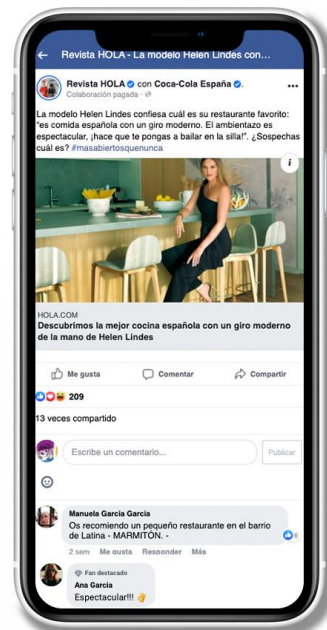
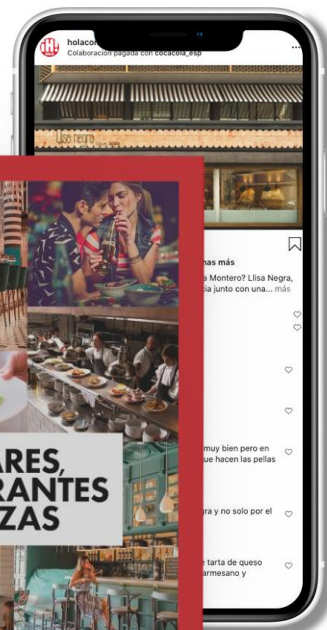


**¡HOLA! & Coca-Cola IMPRESCINDIBLES**

**LA GUÍA MÁS COMPLETA DE BARES, RESTAURANTES Y TERRAZAS**

¡Recuerde el plato que siempre piden acompañarlo de una más le gusta de este lugar.

¡HOLA! & Coca-Cola unen sus fuerzas en una iniciativa única para apoyar a los bares y restaurantes de España. Un movimiento al que se han sumado muchas celebridades que cada semana nos recomendarán sus lugares favoritos, para que juntos recuperemos la ilusión de volver a esos sitios que nos hacen felices.



# 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 bicarbonato de sodio y el polvo para hornear en un tazón grande. Revuelve todo.  
 3. Agrega el extracto de vainilla, el café instantáneo, el chocolate belga, el whiskey irlandés y el Baileys Chocolate Luxe. Revuelve todo.  
 4. Agrega los huevos y el aceite vegetal. Revuelve todo.  
 5. Agrega el agua hirviendo y mezcla hasta conseguir una textura uniforme.

**Tarta de 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 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 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 alegrar el lunes

Siete postres fáciles con almendras que están para morirse

# 360° CUSTOM-MADE PRODUCTS

## Live Cooking

**ih! PLAY**

**JORGE BRAZÁLEZ** **PEPA MUÑOZ**

2022 [Inicio](#) [Cocina](#) [Reservas](#)

**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 **Reservas**

- 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!