

# **iHOLA!** COCINA

Tu referente *gastro*

MEDIAKIT 2026





*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

---



A chef with a beard and mustache, wearing a white chef's coat with a green floral boutonniere, stands behind several stacked wooden crates. The background is a rustic stone wall. The entire scene is framed by a green overlay on the left side containing text.

Tu **referente** *gastro*

# **iHOLA!** COCINA

Una **publicación**  
para *coleccionar*

Tu **referente** *gastro*

---

# **¡HOLA!** COCINA

**Imprescindible**  
para los más *foodies*

---





**ESTE BIZCOCHO HUELE A VERANO**

Muy sencilla de preparar, sofisticada, con un toque dulce, refrescante y fácil de llevar a cualquier momento del día. Esta receta es a favor de tus vacaciones con los ingredientes.

**Bizcocho glaseado de limón**

**INGREDIENTES**

100g de azúcar  
100g de mantequilla  
100g de harina  
100g de levadura  
100g de azúcar  
100g de harina  
100g de levadura

**ELABORACIÓN**

1. Mezclar el azúcar y la mantequilla...

**¡HOLA! COCINA**

**NACHO MANZANO**  
LA DESTINATE  
CONVULSIÓN  
COCINA DEL PODER  
ESTRATEGIA

**LOS MEJORES ARROCES DE VERANO**

**CINCO VINOS BLANCOS PARA TUS MEJORES platos**

Una selección de los mejores vinos blancos para acompañar tus platos de verano.

**N**ada como disfrutar con un buen vino blanco en verano...



# Un universo gastro 360º



## **iHOLA!** SEMANAL

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

## **iHOLA!** COCINA

2 PUBLICACIONES  
AL AÑO CON  
MÁS DE 500  
RECETAS PARA LAS  
4 ESTACIONES

## **HOLA.COM/COCINA**

NUESTRO ESPACIO  
FOODIE CON  
ACTUALIZACIÓN LOS  
365 DÍAS DEL AÑO

# Reconocido por los **que entienden**

EL **GRUPO ¡HOLA!** HA SIDO GALARDONADO EN VARIAS OCASIONES CON **PRESTIGIOSOS PREMIOS GASTRONÓMICOS** SIENDO LOS MÁS RECIENTES EL **PREMIO MULTIMEDIA 2020** POR SU APOYO DURANTE LA GASTRONOMÍA DURANTE SUS 75 AÑOS DE HISTORIA Y EL **GALARDÓN A LA EXCELENCIA EN LA COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA EN 2019** POR SER SOPORTE, ESCAPARATE Y ESCENARIO DE LA MEJOR GASTRONOMÍA ESPAÑOLA EN SU PROYECCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL



# CÓMO ES NUESTRA AUDIENCIA

... en sus hábitos culinarios

FUENTE AIMC 2024

- 67% **PARA MÍ,**  
comer bien es el mayor placer
- 81% **INTENTO COMER  
DE FORMA SALUDABLE**  
pero sin sacrificar lo que me gusta
- 81% **ME PREOCUPA CADA VEZ MÁS**  
la calidad de los alimentos  
que compro
- 68% **NO ME IMPORTA PAGAR MÁS**  
por productos de alimentación  
de calidad
- 64% **ME GUSTA COGER IDEAS**  
de las recetas que  
vienen en las revistas
- 53% **ME ENCANTA**  
probar platos nuevos y  
experimentar nuevos sabores



# CÓMO ES NUESTRA AUDIENCIA

... en sus hábitos culinarios

FUENTE AIMC 2024

- 67 %** **SUELO COMPRAR**  
las mismas marcas y productos  
de alimentación
- 85 %** **LA COCINA FORMA PARTE**  
de la educación
- 65 %** **SUELO UTILIZAR RECETAS**  
rápidas, prácticas y sencillas
- 56 %** **ME GUSTA DARME EL CAPRICHIO**  
de vez en cuando al comer
- 20 %** **PREFIERO COMER**  
productos vegetarianos





# ROCA EN ROCA

camuflaje, los pescados de roca viven en cuevas marinas próximas a  
abi la figura de una carne que sabe a los mariscos y crustáceos que  
su alimentación diaria. Para seguirles la pista hasta el plato, visitamos  
ante Sargos, donde PUCHO LANDIN los cocina a la última moda.

www.rocka.com.ar | www.rocka.com.ar



## enas con duende

lo con Martín Berasategui, el chef vasco David García llegó hace unos años al  
leño CORRAL DE LA MORERÍA, el tablado flamenco más famoso del mundo.  
magrana 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.

FOTO: TIM WOODS/WWW.ROCKA.COM.AR | ILLUSTRACIÓN: VICTORIA GÓMEZ DE AZ



“ 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 a

Tu **referente** *gastro*

COMPROMETIDOS CON NUESTROS LECTORES | DATOS REVISTA

**iHOLA!** COCINA

# NUEVOS CONTENIDOS

para sorprender a nuestro *publico más foodie*

## PRODUCTOS DE TEMPORADA



## VINOS



RECETAS  
MÁS  
ACCESIBLES

TIPS DE  
EXPERTO



PLACE TO BE  
DEL MOMENTO

# LA REVISTA DE ALTA GAMA

para los amantes *de la cocina*

FUENTE: DATOS PROPIOS (PROMEDIO ÚLTIMAS EDICIONES)

## TARGET

LECTOR  
PREMIUM

Amante de la gastronomía, clase **alta-media alta**

## FORMATO

ALTA  
CALIDAD

270 mm x 205 mm, encuadernado lomo americano

## TIRADA

20.000  
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°.**





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

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

POR IBAIDE ALMUZI

## 'Curry Katsu', el delicioso plato japo que es tendencia

Contundente y muy sabrosa, esta receta se elabora con tres elementos: curry japonés, arroz blanco y 'tonkatsu' (chuleta de cerdo empanada y frita)



Repasamos sus principales diferencias respecto a las nueces 'comunes' y las utilizamos para preparar un buen puñado de...

POR IBAIDE ALMUZI

## Restaurantes románticos en Madrid para San Valentín

Reservando mesa en estos restaurantes declarar o sellar tu amor a la luz de las velas. Apunta estos lugares íntimos donde disfrutar de una velada inolvidable con tu pareja.



Tu **referente** *gastro*

COMPROMETIDOS CON NUESTROS USUARIOS | **DATOS ONLINE**

**iHOLA!** COCINA

# TU REFERENCIA GASTRO

para los amantes de la *gastronomía*

FUENTE COMSCORE DESKTOP & MOBILE ENERO 2026

# 661.194

USUARIOS  
ÚNICOS

# 1.400.000

PÁGINAS  
VISTAS



# TOP 10 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE DESKTOP & MOBILE ENERO 2026

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

DIRECTO AL PALADAR  6.226

COOKPAD  2.226

EL COMIDISTA - EL PAÍS  849

LA VANGUARDIA COMER  663

**iH! COCINA**  **661**

HORGARMANIA COCINA  489

RESTAURANTGURU  451

DIVINA COCINA  222

PEQUERECETAS  184

GASTROLABWEB 11



# TOP 10 FOODIE SITES EN ESPAÑA

Audiencia *online*

FUENTE COMSCORE DESKTOP & MOBILE ENERO 2026

## PÁGINAS VISTAS

DATO EN MILLONES (MM)

DIRECTO AL PALADAR 17,6

COOKPAD 6,7

EL COMIDISTA - EL PAÍS 1,9

**ih!COCINA** 1,4

HOGARMANIA COCINA 1,2

LA VANGUARDIA COMER 1,1

RESTAURANTGURU 0,9

DIVINA COCINA 0,4

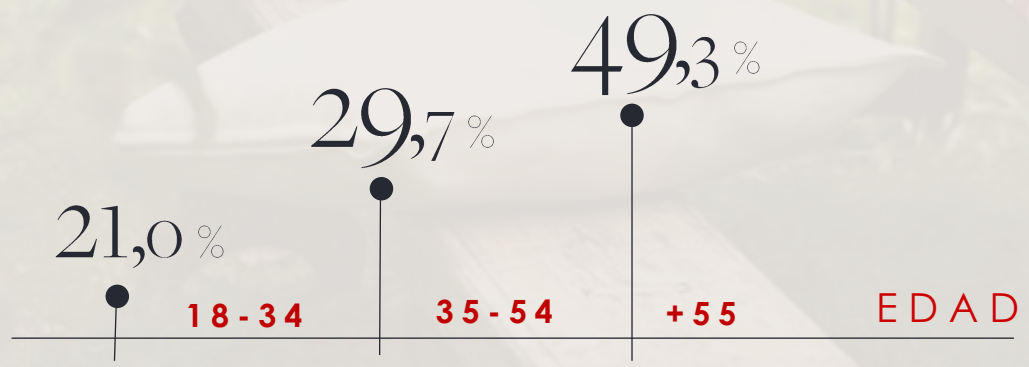
PEQUERECETAS 0,3

GASTROLABWEB 0,02



# PARA QUIENES DISFRUTAN CON LA COCINA

AIMC 2024

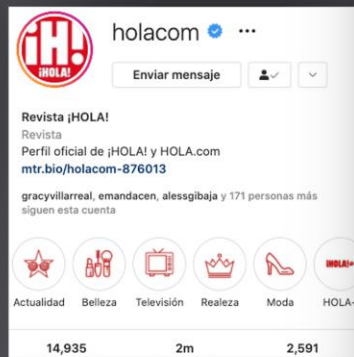


76,0% MUJER  
24,0% HOMBRE

# SIEMPRE CONECTADOS

## RR.SS. followers

FUENTE RRSS ENERO 2026



# iHOLA!

NUESTROS BRAND LOVERS

f 4.582.764    i 2.715.451

**iH! COCINA**  
NUESTROS FOODIE LOVERS

f 1.368.411    i 100.288

Tu **referente** *gastro*

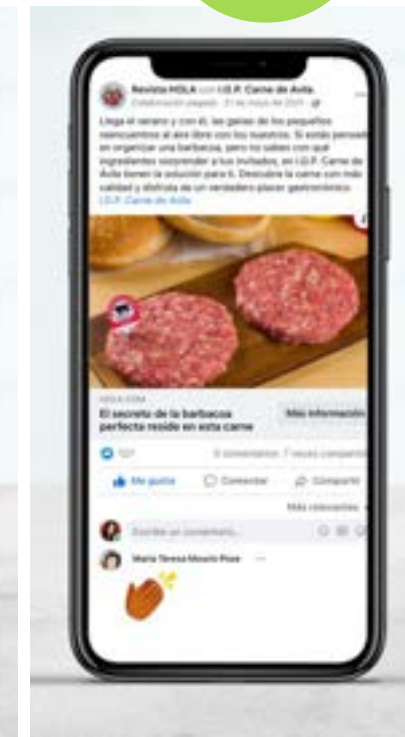
COMPROMETIDOS CON LAS MARCAS | **RECETAS INNOVADORAS**

**iHOLA!** COCINA

MARCAS

# PRODUCTOS A MEDIDA 360º

## La Despensa



MARCAS

# PRODUCTOS A MEDIDA 360º

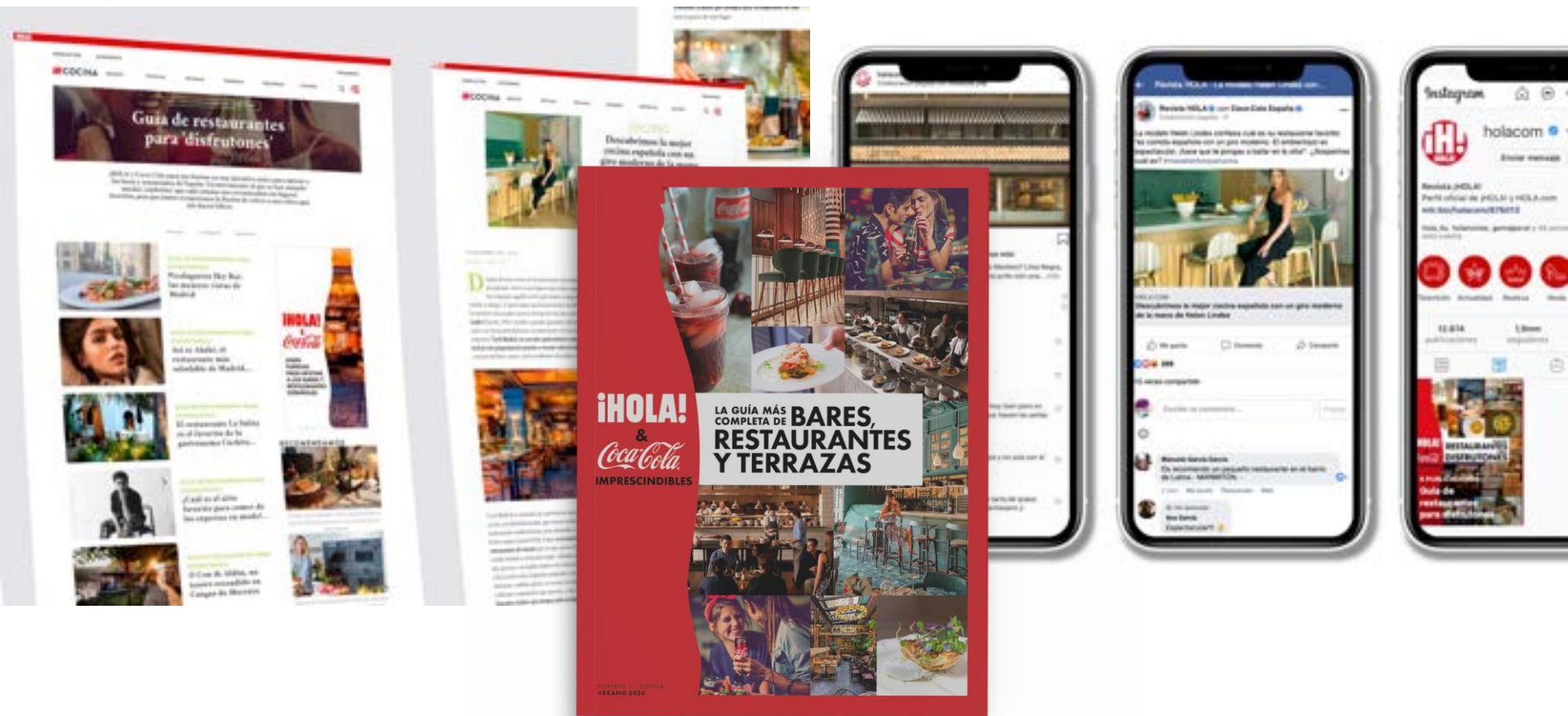
La Bodega



MARCAS

# PRODUCTOS A MEDIDA 360º

Productos ad-hoc



MARCAS

# PRODUCTOS A MEDIDA 360º

## Video Recetas

**RECETA: Tarta de chocolate para regalar**

¡Ya no queda nada para Navidad! Seguro que en estos días las recetas y celebraciones se te agotan o multiplicas. Y, como es lógico, no puedes jugar con las recetas nuevas. Te proponemos llevar a las fiestas un regalo diferente con el que quedarás fenomenal: una deliciosa tarta de chocolate, una de las pastas más populares a nivel mundial. Pero no solo que la compres, si así lo haces por ti tendrás más valor para los invitados. Te compartimos una receta muy sencilla de hacer con un ingrediente secreto que no desvirtúa el sabor de la tarta gracias a su mezcla de chocolate belga, whiskey irlandés y crema. ¡Te animamos a probarla!

**Deje reposar**

\*Esta tarta es para un horno de 18 cm y perfecto para compartir.

¿Ya no queda nada para Navidad! Seguro que en estos días las recetas y celebraciones se te agotan o multiplicas. Y, como es lógico, no puedes jugar con las recetas nuevas. Te proponemos llevar a las fiestas un regalo diferente con el que quedarás fenomenal: una deliciosa tarta de chocolate, una de las pastas más populares a nivel mundial. Pero no solo que la compres, si así lo haces por ti tendrás más valor para los invitados. Te compartimos una receta muy sencilla de hacer con un ingrediente secreto que no desvirtúa el sabor de la tarta gracias a su mezcla de chocolate belga, whiskey irlandés y crema. ¡Te animamos a probarla!

**Deje reposar**

**INGREDIENTES**

**Tarta de chocolate**  
 100g de harina  
 100g de azúcar  
 1 cucharadita de sal  
 1 cucharadita de polvo para hornear  
 1 cucharadita de bicarbonato de sodio  
 1 cucharadita de leche descremada

**Crema de Whiskey Irlandés**  
 100g de azúcar  
 1 cucharadita de vainilla de Madagascar  
 100ml de Whiskey Irlandés

**Tarta de crema de chocolate**  
 100g de azúcar  
 100g de chocolate negro  
 100g de crema de leche

**PREPARACIÓN**

1. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
2. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
3. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
4. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
5. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
6. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
7. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
8. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
9. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
10. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.

**Tarta de chocolate**  
 100g de harina  
 100g de azúcar  
 1 cucharadita de sal  
 1 cucharadita de polvo para hornear  
 1 cucharadita de bicarbonato de sodio  
 1 cucharadita de leche descremada

**Crema de Whiskey Irlandés**  
 100g de azúcar  
 1 cucharadita de vainilla de Madagascar  
 100ml de Whiskey Irlandés

**Tarta de crema de chocolate**  
 100g de azúcar  
 100g de chocolate negro  
 100g de crema de leche

**PREPARACIÓN**

1. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
2. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
3. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
4. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
5. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
6. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
7. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
8. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
9. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
10. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.

**INGREDIENTES**

**Tarta de chocolate**  
 100g de harina  
 100g de azúcar  
 1 cucharadita de sal  
 1 cucharadita de polvo para hornear  
 1 cucharadita de bicarbonato de sodio  
 1 cucharadita de leche descremada

**Crema de Whiskey Irlandés**  
 100g de azúcar  
 1 cucharadita de vainilla de Madagascar  
 100ml de Whiskey Irlandés

**Tarta de crema de chocolate**  
 100g de azúcar  
 100g de chocolate negro  
 100g de crema de leche

**PREPARACIÓN**

1. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
2. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
3. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
4. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
5. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
6. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
7. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
8. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.
9. Prepara la crema de chocolate de 18 cm.
10. Prepara la tarta de chocolate de 18 cm.

MARCAS

# PRODUCTOS A MEDIDA 360º

## Live Cooking

The screenshot displays the IHOLA! website interface. On the left, a video player shows a live cooking session with two chefs, Jorge Brazález and Pepa Muñoz, in a kitchen. The video title is 'Nutritivo Bœuf Brûlé a la manduola'. Below the video, there is a description of the dish and a list of other recipes from the 'LA COCINA DE IHOLA!' series. On the right, a vertical sidebar lists 15 different recipes, each accompanied by a small thumbnail image and a percentage icon.

**LA COCINA DE IHOLA!**

Recetas: **Recetas 1 - 15**

- Recetas 1** - Un sabroso plato de primavera
- Recetas 2** - Nutritivo Bœuf Brûlé a la manduola
- Recetas 3** - Bœuf Brûlé con tomate, la receta tradicional
- Recetas 4** - Empanada sin azúcar, con mantequilla y miel
- Recetas 5** - Puffin de queso al estilo 'compart'
- Recetas 6** - Manduola con queso y pasta experimentos
- Recetas 7** - Empanada de queso y queso al estilo de Pepe
- Recetas 8** - Crema de guiso con queso de mesa, con manduola dulce
- Recetas 9** - Crema con leche con compote de almendras, una receta muy dulce
- Recetas 10** - Crema de queso con queso de mesa, con manduola dulce
- Recetas 11** - Crema de queso con queso de mesa, con manduola dulce
- Recetas 12** - Bœuf Brûlé con queso y queso de mesa, con manduola dulce
- Recetas 13** - Bœuf Brûlé con queso y queso de mesa, con manduola dulce
- Recetas 14** - Bœuf Brûlé con queso y queso de mesa, con manduola dulce
- Recetas 15** - Bœuf Brûlé con queso y queso de mesa, con manduola dulce

A close-up photograph of a sandwich on a white plate. The sandwich is made with a crusty roll and filled with green leafy vegetables, sliced cucumbers, and a dressing with sesame seeds. A wooden toothpick with a small square flag is stuck into the top of the sandwich. The background is softly blurred, showing a glass of beer and a wooden cutting board. The entire image has a semi-transparent green overlay.

**¡HOLA!** COCINA

Tu referente *gastro*

¡Gracias!