Publicado en Madrid el 19/12/2023

# [La paella valenciana: la receta tradicional más buscada por los españoles en Google en 2023](http://www.notasdeprensa.es)

## Esta elaboración típicamente valenciana acumula casi 4 millones de búsquedas en Google en los últimos 12 meses, según el informe realizado por agenciaSEO.eu. El gazpacho andaluz ocupa el segundo lugar, mientras que el cocido madrileño, la fabada asturiana y el pisto manchego completan el top 5 de recetas de la gastronomía más consultadas por los españoles

 Si por algo es conocida España es por la riqueza gastronómica que reina en todas sus regiones. No obstante, hay recetas que suscitan un interés especial a los usuarios, como la paella valenciana. El debate entre los ingredientes que debe contener y su excepcional sabor la llevan a encabezar el ránking de las recetas típicas más consultadas por los españoles en Google, con un total de 3.691.400 búsquedas en los últimos 12 meses, como indica el informe elaborado por la agencia especializada en marketing digital agenciaSEO.eu. En este estudio, que analiza y compara el número de consultas realizadas en el buscador sobre los platos españoles más populares, el gazpacho andaluz, que triunfa especialmente en los meses de verano por su fácil elaboración y su efecto refrescante, se coloca en el segundo puesto del pódium, con 1.404.750 búsquedas. El informe confirma el éxito de los platos de cuchara y otorga el bronce al cocido madrileño, que acumula 985.430 búsquedas, al cual le sigue de cerca la fabada asturiana con 909.790 consultas por parte de los españoles.  Tras estas recetas, que son el mejor remedio cuando llega el frío, el plato que completa el top 5 de las más populares en Google es el pisto manchego, que alcanza las 846.070 búsquedas. Patatas a la riojana y calçots, los reyes de la gastronomía del este de EspañaUn factor de peso que hace que los que viven en España lo echen de menos cuando están lejos y que los que vienen de fuera elijan este destino es la gastronomía. Afortunadamente, todas las comunidades pueden presumir de creaciones culinarias ricas y saludables. Proveniente del campo, la patata es un elemento estrella en la cocina española, la cual adquiere especial protagonismo en La Rioja, como demuestran las cifras, ya que las búsquedas de las famosas patatas a la riojana ascienden a un total de 632.780 en los últimos 12 meses. Otra parada obligatoria por la geografía española es Cataluña, de donde no hay que irse sin disfrutar de su popular calçotada, que tiene lugar entre finales de invierno y principios de la primavera. Una verdadera fiesta gastronómica para el paladar, donde los protagonistas son los calçots, cuya receta centenaria llega a las 626.140 consultas.  Migas y sopa castellana, los platos regionales del oeste peninsular¿Qué mejor manera de conocer un país que viajando a través de la gastronomía? En el oeste, Extremadura enamora con sus migas, una receta a base de pan tostado acompañado de carne y verdura picadas, conocida en todo el territorio, según avalan las 478.910 búsquedas de los españoles. Por su parte, las consultas de la sopa de ajo o sopa castellana, propia de Castilla y León y un clásico en el recetario español, se aproximan al medio millón. Concretamente, los españoles han realizado un total de 458.680 consultas sobre la manera de elaborarla. La gastronomía española, razón de peso para perder el norteSi hay una comunidad que destaca por su gastronomía es el País Vasco, donde reina el marmitako, un plato que servía para alimentar a los pescadores y que hoy en día sigue siendo muy apreciado por los españoles. Tanto es así, que se encuentra en el puesto 10 del ránking de recetas más buscadas con 418.940 consultas.  Aunque en Navarra dominan la receta de los pimientos rellenos, también son muy apetecibles, reconocidos y buscados en todo el territorio español, según confirman las 238.400 consultas realizadas en los últimos 12 meses. Lo mismo ocurre con la empanada, identidad de la cocina gallega. ¿Quién es capaz de resistirse a su sabor y textura? A decir por las cifras, poca gente, puesto que el secreto de su masa genera una curiosidad equivalente a 217.660 búsquedas. Otro ejemplo de la buena cocina del norte es el cocido montañés de Cantabria, con la alubia blanca como ingrediente principal. El interés por conocer la forma de preparar este guiso de interior se refleja en las búsquedas de los españoles sobre este plato, que suponen un total de 200.360. Para comer bien hay que venir al surLa variedad de platos es infinita, sobre todo, en el sur. Murcia existe y así lo corrobora su gastronomía. De la huerta a la mesa, el zarangollo, elaborado con huevo, calabacín y cebolla principalmente, es el plato típico más buscado de la región, con 179.410 consultas. Por su parte, la sopa de picadillo, en el puesto número 15 del ránking, llega desde Ceuta y genera un interés que se traduce en 139.900 búsquedas en los últimos 12 meses por su fácil elaboración y un sabor que engancha. La exquisitez culinaria no entienden de fronterasSin abandonar la península, cabe subrayar el valor del ternasco, especialidad representativa de Aragón que destaca por su ternura y calidad únicas, con una gran acogida en todo el territorio, como demuestran las cifras, ya que las búsquedas de los españoles crecen hasta las 123.210, según estima el informe de agenciaSEO.eu. Es momento de viajar hacia las islas españolas que, aparte de las maravillosas playas, paisajes y clima, se caracterizan por su magnífica gastronomía, cuya magia ha llegado al resto de comunidades.  En las islas Baleares, llama especialmente la atención el tumbet. Este plato en el que predominan las hortalizas obtiene 115.080 consultas. Por su parte, aunque no hayas estado en las Canarias, seguro que conoces las papas arrugadas. Incluso puedes ser una de las 30.380 búsquedas realizadas acerca de esta sabrosa elaboración. Ambas recetas isleñas aseguran el éxito de cualquier comida.  Los platos de cuchara, reyes del inviernoNo se puede dejar de lado la estacionalidad en lo que a las búsquedas se refiere. El frío anima a los usuarios a buscar esas recetas reconfortantes que disipen el frío a la vez que alimentan.  Ejemplo de ello son los resultados obtenidos por los platos tradicionales calentitos y de cuchara. En los meses por excelencia del invierno, las búsquedas de recetas como el cocido se disparan hasta un 400% más que en los meses en los que el calor aprieta.  La riqueza gastronómica, presente en todo el territorio españolNo existe mejor forma de descubrir un lugar que a través de las costumbres de su gente. En España, se debate, se celebra y se disfruta alrededor de la mesa. Un espacio donde disfrutar con familiares y amigos de una de las mejores cosas de las que goza el territorio: la gastronomía. Su riqueza se encuentra en la variedad, aunque el cariño con el que se prepara es extensible a todas las regiones. Una dedicación que se refleja en el exquisito sabor de una cocina rica y saludable, que ha sido testigo de la evolución de las tradiciones y que continúa haciendo historia.  Detrás de cada búsqueda, que se refleja en el informe de agenciaSEO.eu, se esconde el interés por preparar un plato para que un grupo de gente se reúna en torno a la mesa y disfruten de cada rincón de la gastronomía española, capaz de superar fronteras y llegar a todas las casas.

**Datos de contacto:**

Xelo Madrigal

DIRCOM

686423036

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-paella-valenciana-la-receta-tradicional-mas\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Marketing Madrid Andalucia Valencia Baleares Asturias Castilla La Mancha Restauración



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)