

El shooter de Riot Games, VALORANT™ inspira la última receta del multipremiado chef Diego Gallegos

Se trata de una relectura del nuevo agente, Yoru, un maestro del engaño que llega con el Episodio 2. Gallegos, conocido en redes, Twitch y Youtube como Le Chef Gamer, es un apasionado jugador de este título

La llegada del Episodio 2 a VALORANT, el shooter estratégico en primera persona de Riot Games, inspira la alta gastronomía, en concreto la última creación del multipremiado chef malagueño Diego Gallegos, reciente Estrella Verde Michelin y premio Nacional de Hostelería por su cocina sostenible.

La nueva receta es un homenaje al recién presentado nuevo agente, Yoru, un maestro del engaño. Se trata de un ramen nipón con marcados tonos azules, un color paradigmático también para este personaje japonés, que procede del efecto que le otorga el uso del alga espirulina. A este ingrediente se le añade una suave crema de erizos y huevas de trucha infundadas en vino oloroso, que le aporta toques anaranjados como la vestimenta del personaje. Finalmente, este guiso se baña con una base de caldo dashi tradicional, se le añade rape rebozado en polvo de aceituna negra, junto al alimento fetiche para Gallegos, el caviar ecológico de Riofrío y se presenta decorado con germinados y flores comestibles. En definitiva, un conjunto armónico de sabores, colores y un toque tradicional japonés para una creación culinaria de la cocina de Diego Gallegos, que hará las delicias de los jugadores y aficionados de VALORANT.

La receta refleja la personalidad y estilo de juego de Yoru, quinto duelista y primer agente de 2021 en un personaje con capacidad de volverse invisible e invulnerable, así como de abrir agujeros en las líneas espacio temporales. Yoru llega al shooter al principio del Episodio 2, Acto 1, que tiene previsto su inicio el 13 de enero, mediante un pase de batalla inédito.

El cocinero Diego Gallegos, conocido en las redes sociales, Twitch y Youtube, como Le Chef Gamer es un apasionado jugador de VALORANT que juega y participa junto a su divertido Team Tilapia, un nombre elegido en honor a uno de los peces que cría en su sistema acuapónico y que ofrece en uno de los platos que forman el menú degustación en Sollo, su restaurante con una Estrella Michelin, en Fuengirola.

Datos de contacto:

Francisco Diaz
637730114

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Telecomunicaciones](#) [Gastronomía](#) [Juegos](#) [Premios](#) [Gaming](#)

<https://www.notasdeprensa.es>