

Welcome to my portfolio

Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



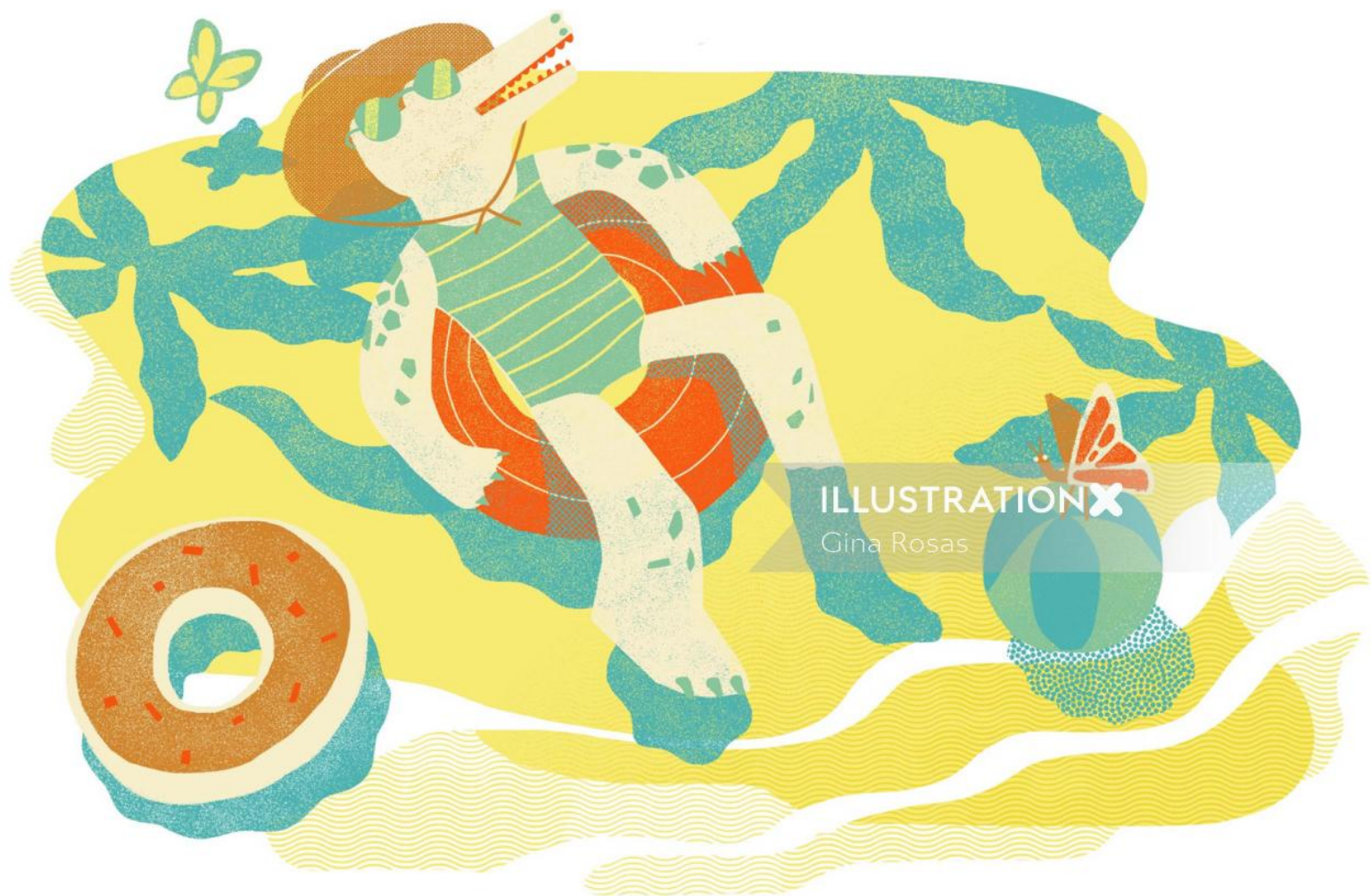
Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



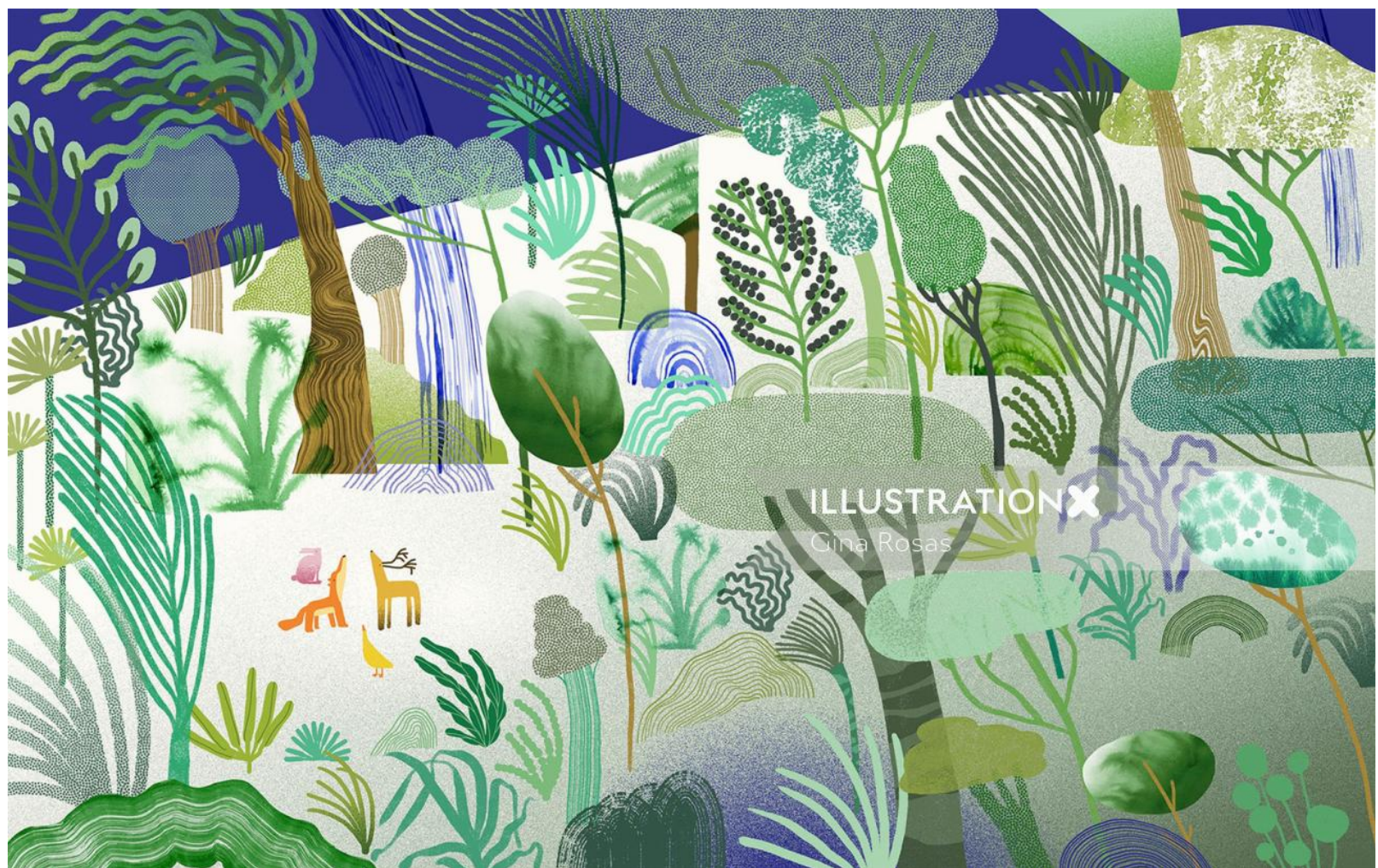
Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



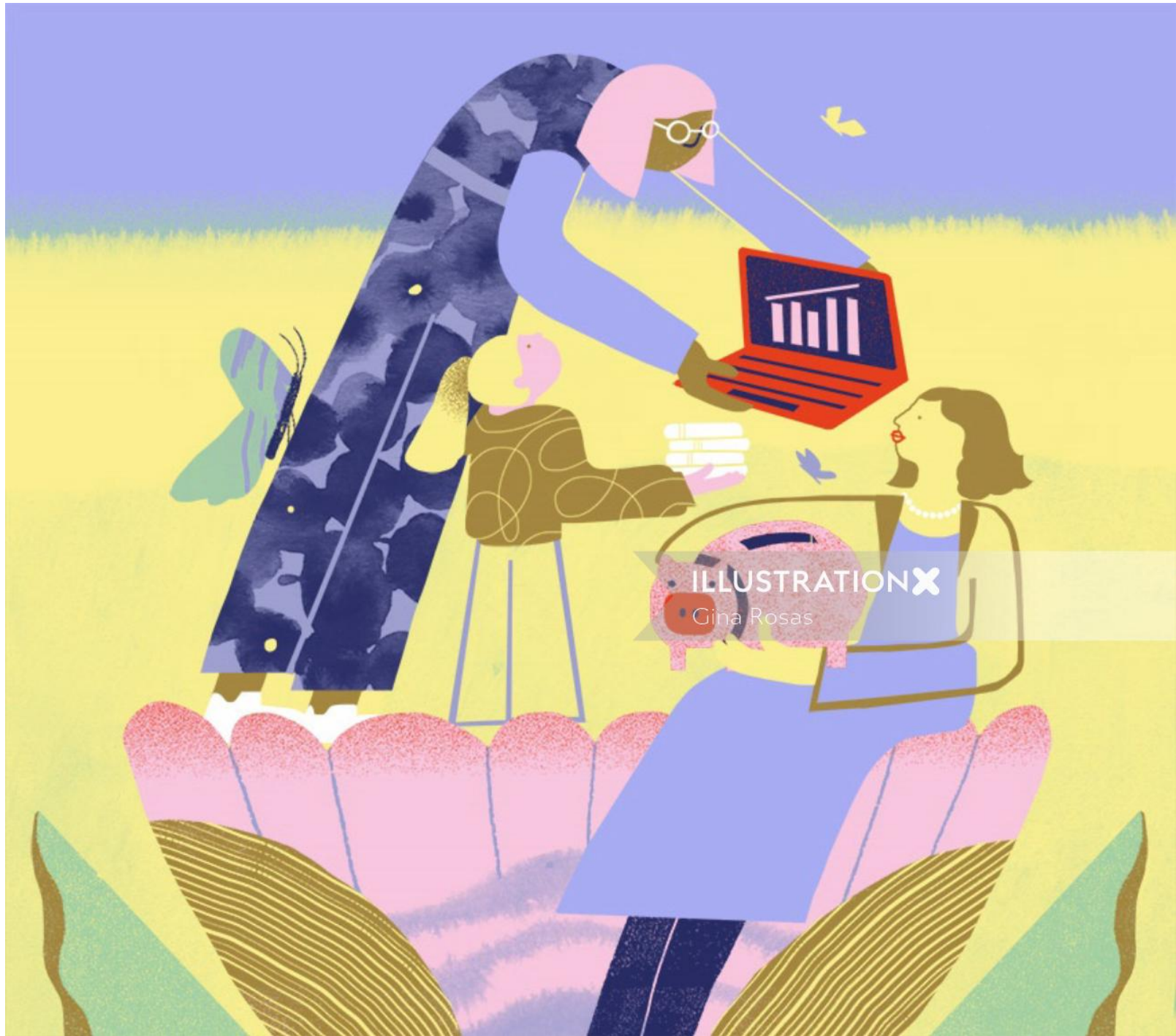
Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas





Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



ILLUSTRATIONX
Gina Rosas

Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



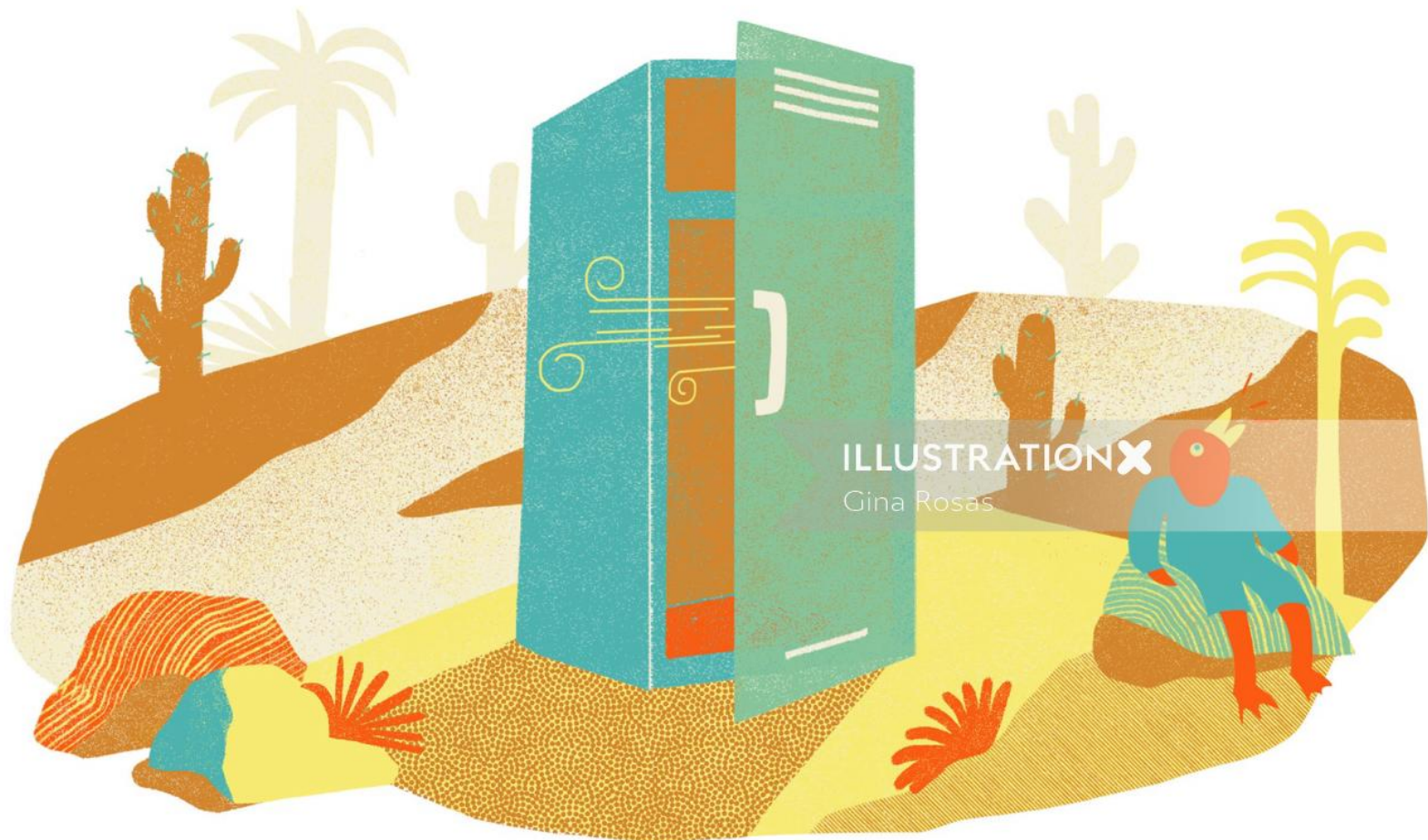
Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas





Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



ILLUSTRATIONX
Gina Rosas

Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas





Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



ILLUSTRATIONX
Gina Rosas

Tropical Ceviche

SALT & SILVER

1 kg Cobia Filet | 1 reife Mango | 100 g Erdbeeren | 1 Salatgurke | 1 orange Paprika | 3 rote Zwiebeln | 1 Bund Koriander | Salz
Für die Leche de tigre: 200 ml frisch gepresster Limettensaft | 200 ml frisch gepresster Zitronensaft | 100 ml frisch gepresster Orangensaft
1/2 Habanero-Chilischote | 5 g Ingwer

Zubereitung

Schneide den Fisch in 1 cm große Würfel und stelle ihn in den Kühlschrank. Mango schälen und in ebenso große Stücke würfeln, dann die Erdbeeren, Salatgurke und Paprika fein würfeln. Zwiebeln schälen und in sehr feine Streifen schneiden, Koriander hacken. Hole den Fisch aus dem Kühlschrank und gib ihn in eine sehr große Schüssel, in der du ordentlich hantieren kannst. Salze den Fisch großzügig und mische mit der Hand ordentlich durch. Lasse das Salz 5 Minuten wirken.

In der Zwischenzeit gibst du für die Leche de tigre den Zitrussaft in einen Mixer. Die Habanero entkernen, den Ingwer schälen und beides hineingeben. Ordentlich durchmischen. Gib jetzt die Leche de tigre, die Zwiebeln und den Koriander zum Fisch und mische alles mit den Händen 1 Minute ordentlich durch. Lasse die Mischung weitere 5 Minuten stehen, der Cobia braucht im Vergleich zu anderen Fischen lange, um mit der Säure zu reagieren. Gib dann das restliche Obst und Gemüse hinzu, mische gut durch und gib deinem Ceviche noch 5 Minuten Zeit. Bei Bedarf noch mal mit Salz abschmecken und mit einem Glas trockenen Weißwein genießen.



Cobia hat doppelt so viel Omega-3-Fettsäuren wie Lachs.

„WER MAL RICHTIG AUF DIE KACKE HAUEN WILL, DER WÄHLT DIESES CEVICHE. NATÜRLICH SIND ALLE ZUTATEN SUPERGEIL, WAS ABER HIER DEN UNTERSCHIED MACHT, IST DER COBIA – AUCH OFFIZIERS-BARSCH GENANT.“

AUGUST 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas



Gina Rosas

www.illustrationx.com/GinaRosas





Need advice?

We're ready to help



howdy@illustrationx.com

I-646-808-0205

ILLUSTRATION 

Connecting You to a World of Illustration

New York, USA

www.illustrationx.com