



Medregal a la espalda con su ajo y su pizca de guindilla (receta en la edición digital). | TATO GONÇALVES

por ahí?" le preguntan invariablemente. Y aunque tienen una carta con los platos básicos (que incluyen al cherne y al bacalao como productos fijos), lo que el pescadero tenga ese día será lo que se trabaje en cocina. Así, los tacos de pescado frito con mojo serán "de cherne, medregal o bonito, según el pescado grande que haya traído."

### Los jueves, pinchos

Media docena de restaurantes participan en la iniciativa que pretende dinamizar la gastronomía local y animar a realizar la ruta de los pinchos "todos los jueves de año", asegura Ana.

Cuando abren a las ocho de la noche, a veces ya tienen en la puerta a 30 personas esperando y hay jueves que llegan a servir 800 pinchos de hasta 15 variedades distintas por dos euros el pincho, incluyendo bebida.

Los pinchos van variando en sus propuestas de un jueves al siguiente, pero hay uno que no puede faltar por su demanda: el crujiente de morcilla de Burgos con queso ahumado, mermelada de tomate y mojo de cilantro. "Ese es el rey", sonríe Ana.

Para el proyecto de Macarofood *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*, Gustavo y Ana tienen dos pescados azules que han traído de la pescadería de Rafael: medregal y barrilote (como llama el canario al bonito del norte), el primero preparado a la espalda con su ajo y su pizca de guindilla; el segundo en un salteado con calabacino, soja y miel de palma.

El restaurante **Al Timón** está en la avenida Polizón 68 de Playa de Arinaga. **Teléfono:** 928 180 858.

**Más información**, en la edición digital ([pellagofio.es](http://pellagofio.es))



Gustavo Pérez con el medregal que Ana Caballero (foto de abajo) preparó a la espalda en Al Timón. | T. G.

Habla en plural porque en este proyecto de vida también hay que incluir a su esposa, Ana Caballero Martel. Ambos son autodidactas y aunque ella es la cocinera, se retroalimentan mutuamente del recetario que conocen "de casa" o del que investigan. "Dedicados a cocina marinera", en sus propias palabras, trabajan una gastronomía de la pesca sencilla y tradicional (pescados a la plancha y a la espalda, tacos de pescado frito con mojo, fritura de pescado fresco).

Para ello cuentan, muy cerca, con la pescadería de Rafael Estévez, pescadero y vecino al que prácticamente llaman por teléfono cada día. "Rafael, ¿qué hay hoy

## Cocina honesta y sabrosa con producto marinerero

Gustavo y Ana han convertido un pequeño bar de barrio costero de copa y dominó en un modesto restaurante, Al Timón, especializado en grandes –por exquisitos– ejemplos de la mejor pesca que se captura en las aguas que bañan su litoral.

YURI MILLARES

El restaurante Al Timón luce su actual aspecto desde 2000, cuando Gustavo Pérez Molina acometió las reformas correspondientes en lo que hasta entonces había sido un bar de pocas mesas donde vecinos del barrio marinerero de Playa de Arinaga (Gran Canaria) echaban sus partidas de cartas o de dominó, mientras bebían alguna cerveza o un buche de ron. Entonces se llamaba Bar Quino y era de su padre.

"Lo cogí y con el tiempo quise darle otro toque. Empezamos a trabajar como restaurante, con la cocina que uno sabe y que a uno le gusta, porque aprendí trabajando con mi padre y con mi madre."



Ven a descubrir el secreto mejor guardado por la tierra de los volcanes. El paisaje te atrapará, los vinos te conquistarán.

Descubre  
**VINOS DE LANZAROTE**

LANZAROTE  
Comunidad Autónoma de Canarias

www.dolanzarote.com

Se recomienda el consumo moderado de alcohol