

Lista de Precios de Productos Pesqueros en los mercados nicaragüenses

*de la Semana del 11 al 17
de marzo del 2024*




















Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

	<p>Nombre Común: Pargo Rojo C\$ 125.71</p>		<p>Nombre Común: Tilapia C\$ 47.00</p>		<p>Nombre Común: Lenguado C\$ 62.50</p>
	<p>Nombre Común: Macarela C\$ 78.33</p>		<p>Nombre Común: Guapote C\$ 90.00</p>		<p>Nombre Común: Jurel C\$ 47.50</p>
	<p>Nombre Común: Bagre C\$ 55.00</p>		<p>Nombre Común: Mojarra C\$ 65.00</p>		<p>Nombre Común: Roncador C\$ 50.00</p>
	<p>Nombre Común: Ruco C\$ 87.00</p>		<p>Nombre Común: Guabina C\$ 27.50</p>		<p>Nombre Común: Palometa C\$ 40.00</p>
	<p>Nombre Común: Corvina C\$ 90.00</p>		<p>Nombre Común: Lisa C\$ 35.00</p>		
	<p>Nombre Común: Robalo C\$ 70.00</p>				















PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Rivas	Bluefields	San Carlos	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montengro	Mayoreo					
Carro	Libra	C\$ 160.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 100.00	C\$ 110.00	C\$ 150.00	C\$ 60.00		C\$ 125.7
Carreola	Libra	C\$ 90.00	C\$ 90.00	C\$ 85.00	C\$ 80.00	C\$ 65.00		C\$ 60.00		C\$ 78.3
Carre	Libra	C\$ 70.00			C\$ 60.00	C\$ 35.00				C\$ 55.0
Carro	Libra	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 90.00	C\$ 80.00	C\$ 65.00				C\$ 87.0
Carvina	Libra	C\$ 90.00		C\$ 110.00	C\$ 80.00	C\$ 90.00		C\$ 80.00		C\$ 90.0
Carbalo	Libra					C\$ 70.00		C\$ 70.00	C\$ 70.00	C\$ 70.0
Carún	Libra					C\$ 60.00				C\$ 60.0
Carra	Libra					C\$ 35.00				C\$ 35.0
Carrometa	Libra					C\$ 40.00				C\$ 40.0
Caranguado	Libra			C\$ 65.00		C\$ 60.00				C\$ 62.5
Carncador	Libra								C\$ 50.00	C\$ 50.0
Carrel	Libra					C\$ 35.00	C\$ 60.00			C\$ 47.5
Carrado	Libra						C\$ 120.00			C\$ 120.0
Carlapia	Libra			C\$ 70.00		C\$ 35.00			C\$ 36.00	C\$ 47.0
Carapote	Libra		C\$ 100.00	C\$ 80.00	C\$ 80.00				C\$ 100.00	C\$ 90.0
Carjarra	Libra		C\$ 80.00	C\$ 50.00			C\$ 80.00		C\$ 40.00	C\$ 62.5
Carlin	Libra						C\$ 100.00			C\$ 100.0
Carabina	Libra					C\$ 35.00			C\$ 20.00	C\$ 27.5
Caraspar	Libra								C\$ 80.00	C\$ 80.0





PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

	<p>Nombre Común: Corvina C\$ 112.50</p>		<p>Nombre Común: Tiburón C\$ 96.67</p>		<p>Nombre Común: Anguila C\$ 75.00</p>
	<p>Nombre Común: Bagre C\$ 97.50</p>		<p>Nombre Común: Raya C\$ 73.33</p>		<p>Nombre Común: Vela C\$ 60.00</p>
	<p>Nombre Común: Mero C\$ 130.00</p>		<p>Nombre Común: Pargo C\$ 125.00</p>		<p>Nombre Común: Tilapia C\$ 105.00</p>
			<p>Nombre Común: Lengüado C\$ 110.00</p>		





PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

FILETES DE PESCADO

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Rivas	San Carlos	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo				
Filete Corvina	Libra	C\$ 120.00			C\$ 105.00				C\$ 112.5
Filete de Tiburón	Libra	C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 90.00	C\$ 80.00	C\$ 110.00	C\$ 80.00		C\$ 96.6
Filete de Raya	Libra			C\$ 70.00	C\$ 65.00	C\$ 85.00			C\$ 73.3
Filete de Bagre	Libra			C\$ 100.00	C\$ 95.00				C\$ 97.5
Filete Pargo	Libra	C\$ 120.00	C\$ 120.00		C\$ 110.00		C\$ 150.00		C\$ 125.0
Filete de Lengüado	Libra	C\$ 110.00							C\$ 110.0
Filete de Macarela	Libra	C\$ 120.00							C\$ 120.0
Filete de Mero	Libra				C\$ 130.00				C\$ 130.0
Filete de Anguila	Libra					C\$ 75.00			C\$ 75.0
Filete de Tilapia	Libra				C\$ 110.00			C\$ 100.00	C\$ 105.0
Filete de Vela	Libra						C\$ 60.00		C\$ 60.0



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS

	<p>Variedad de tallas Camarones C\$155.00-C\$ 380.00</p>		<p>Nombre Común: Champainano C\$ 60.00</p>		<p>Nombre Común: Cabezas de Pescado C\$ 43.75</p>
	<p>Nombre Común: Langosta entera del Pacifico C\$ 263.00</p>		<p>Nombre Común: Punche C\$ 55.00</p>		<p>Nombre Común: Dedos de Pescado C\$ 75.00</p>
	<p>Nombre Común: Jaiba C\$ 75.71</p>		<p>Nombre Común: Chacalín Seco C\$ 170.00</p>		<p>Nombre Común: Torta de Pescado C\$ 75.00</p>
	<p>Nombre Común: Conchas Negras C\$ 43.75</p>		<p>Nombre Común: Mariscada C\$ 85.00</p>		<p>Nombre Común: Sardina Seca C\$ 140.00</p>
	<p>Nombre Común: Almejas C\$ 100.00</p>		<p>Nombre Común: King Crab C\$ 120.00</p>		<p>Nombre Común: Pescado Seco C\$ 216.67</p>
	<p>Nombre Común: Cangrejo C\$ 150.00</p>				

Precio de pescado seco varia según la especie.



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Rivas	Bluefields	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Ivan Montenegro	Mayoreo				
Camaron 71-90	Libra			C\$ 150.00	C\$ 160.00				C\$ 155.00
Camaron 51-60	Libra			C\$ 170.00					C\$ 170.00
Camaron 41-50	Libra		C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00				C\$ 200.00
Camaron 31-35	Libra	C\$ 220.00	C\$ 250.00	C\$ 260.00	C\$ 210.00				C\$ 235.00
Camaron 26-30	Libra	C\$ 230.00		C\$ 280.00	C\$ 240.00		C\$ 250.00	C\$ 150.00	C\$ 230.00
Camaron 21-25	Libra				C\$ 380.00				C\$ 380.00
Camaron de cultivo	Libra					C\$ 120.00	C\$ 280.00		C\$ 200.00
Langosta entera del Pacífico	Libra			C\$ 300.00	C\$ 350.00	C\$ 140.00			C\$ 263.33
Cola de langosta del Caribe	Libra			C\$ 340.00	C\$ 420.00				C\$ 380.00
Torta de pescado	Libra				C\$ 75.00				C\$ 75.00
Jaiba	Libra	C\$ 90.00	C\$ 70.00	C\$ 60.00	C\$ 70.00	C\$ 120.00	C\$ 90.00	C\$ 30.00	C\$ 75.71
Almejas	Libra						C\$ 100.00		C\$ 100.00
Cangrejo	Libra						C\$ 150.00		C\$ 150.00
Conchas Negras	Docena	C\$ 40.00	C\$ 60.00	C\$ 40.00		C\$ 35.00			C\$ 43.75
Punche	Ración	C\$ 60.00	C\$ 60.00	C\$ 50.00		C\$ 50.00			C\$ 55.00
King Crab	Libra							C\$ 120.00	C\$ 120.00
Cabezas de Pescado	Libra	C\$ 60.00	C\$ 40.00	C\$ 35.00	C\$ 40.00				C\$ 43.75
Chacalin Seco	Libra	C\$ 180.00	C\$ 180.00	C\$ 140.00	C\$ 180.00				C\$ 170.00
Pescado Seco Salado	Libra	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 250.00					C\$ 216.67
Sardina seca	½ libra	C\$ 150.00	C\$ 140.00	C\$ 130.00					C\$ 140.00
Mariscada	Libra				C\$ 85.00				C\$ 85.00
Champainanos	Docena					C\$ 60.00			C\$ 60.00





RECETA DE LA SEMANA

EMPANADITAS DE ATUN

Ingredientes (6 personas)

Para el relleno

- 1 libra de filete de atún fresco cortado en trozos pequeños
- 2 cebollas picadas
- 1 huevo cocido picado
- 1 huevo batido
- 1 tomate picado
- 1 chiltoma roja picada
- Ajo picado
- Sal y pimienta al gusto
- Paprika
- Aceite de olivo extra virgen

Para la masa:

- 1 libra de harina
- 1/4 cucharadita de levadura
- Sal
- Agua tibia

Preparación

1. Calentar un sartén con aceite de olivo y sofreír todas las verduras, menos el tomate el cual deberá echarse posteriormente.
2. Colocar el atún hasta que esté cocido, incorporar un poco de sal, pimienta, paprika y el tomate.
3. Reservar la preparación.
4. Poner la harina en un tazón, hacer un hueco en el centro y añadir agua, la levadura, un poco de sal, paprika y un poco de aceite de la preparación anterior.
5. Amasar suavemente hasta que tenga una consistencia suave.
6. Hacer una bola con la masa y dejar que fermente hasta que aumente su tamaño al doble.
7. Extender la masa y cortar en círculos, colocar en el centro de cada círculo una cucharada de relleno, doblar y sellar los bordes con un tenedor.
8. Pintar la empanada con huevo batido y pinchar con un tenedor por encima.
9. Precalentar el horno a 200 grados.
10. Hornear por 45 minutos, hasta que este dorada.





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



INPESCA

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI