

Lista de Precios de Productos Pesqueros en los mercados nicaragüenses

*de la Semana del 18 al 24
de marzo del 2024*



Foto: Comerciantes de Productos
Pesqueros del Mercado Israel
Lewites y Roberto Huembes



PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS



Nombre Común:
Pargo Rojo
C\$ 132.50



Nombre Común:
Macarela
C\$75.00



Nombre Común:
Bagre
C\$ 51.00



Nombre Común:
Ruco
C\$ 82.50



Nombre Común:
Corvina
C\$ 86.00



Nombre Común:
Robalo
C\$ 75.00



Nombre Común:
Tilapia
C\$ 55.20



Nombre Común:
Guapote
C\$ 77.50



Nombre Común:
Mojarra
C\$ 42.50



Nombre Común:
Guabina
C\$ 27.50



Nombre Común:
Lisa
C\$ 40.00



Nombre Común:
Atún
C\$ 77.50



Nombre Común:
Lenguado
C\$ 60.00



Nombre Común:
Jurel
C\$ 48.00



Nombre Común:
Roncador
C\$ 50.00



Nombre Común:
Palometa
C\$ 41.67



Nombre Común:
Guinea
C\$ 90.00



Nombre Común:
Dorado
C\$ 70.00



Nombre Común:
Mero
C\$ 40.00

















PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua					León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Bluefields	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montengro	Mayoreo							
Pargo	Libra	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 130.00	C\$ 120.00	C\$ 90.00	C\$ 180.00		C\$ 90.00	C\$ 132.50	
Macarela	Libra	C\$ 90.00	C\$ 100.00		C\$ 70.00	C\$ 70.00	C\$ 35.00	C\$ 100.00		C\$ 60.00	C\$ 75.00	
Bagre	Libra	C\$ 60.00		C\$ 60.00	C\$ 60.00	C\$ 40.00	C\$ 35.00				C\$ 51.00	
Ruco	Libra	C\$ 90.00		C\$ 90.00	C\$ 80.00	C\$ 65.00	C\$ 50.00	C\$ 120.00			C\$ 82.50	
Corvina	Libra	C\$ 100.00			C\$ 80.00	C\$ 100.00	C\$ 80.00			C\$ 70.00	C\$ 86.00	
Robalo	Libra					C\$ 80.00	C\$ 80.00		C\$ 70.00	C\$ 70.00	C\$ 75.00	
Atún	Libra	C\$ 90.00	C\$ 80.00	C\$ 80.00		C\$ 60.00					C\$ 77.50	
Lisa	Libra					C\$ 35.00	C\$ 45.00				C\$ 40.00	
Palometa	Libra			C\$ 60.00		C\$ 40.00	C\$ 25.00				C\$ 41.67	
Lenguado	Libra			C\$ 60.00		C\$ 60.00					C\$ 60.00	
Roncador	Libra								C\$ 50.00		C\$ 50.00	
Jurel	Libra	C\$ 50.00		C\$ 60.00		C\$ 35.00	C\$ 35.00	C\$ 60.00			C\$ 48.00	
Dorado	Libra							C\$ 70.00			C\$ 70.00	
Tilapia	Libra		C\$ 80.00	C\$ 75.00	C\$ 50.00	C\$ 35.00			C\$ 36.00		C\$ 55.20	
Guapote	Libra		C\$ 70.00	C\$ 80.00	C\$ 60.00				C\$ 100.00		C\$ 77.50	
Mero	Libra						C\$ 40.00				C\$ 40.00	
Mojarra	Libra							C\$ 45.00	C\$ 40.00		C\$ 42.50	
Guinea	Libra	C\$ 90.00		C\$ 90.00							C\$ 90.00	
Marlin	Libra							C\$ 110.00			C\$ 110.00	
Guabina	Libra					C\$ 35.00			C\$ 20.00		C\$ 27.50	
Gaspar	Libra								C\$ 80.00		C\$ 80.00	



PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

	<p>Nombre Común: Corvina C\$ 100.00</p>		<p>Nombre Común: Tiburón C\$ 100.00</p>		<p>Nombre Común: Anguila C\$ 75.00</p>
	<p>Nombre Común: Bagre C\$ 90.00</p>		<p>Nombre Común: Raya C\$ 73.33</p>		<p>Nombre Común: Jurel C\$ 50.00</p>
	<p>Nombre Común: Robalo C\$ 80.00</p>		<p>Nombre Común: Pargo C\$ 120.00</p>		<p>Nombre Común: Tilapia C\$ 120.00</p>
	<p>Nombre Común: Marlin C\$ 120.00</p>		<p>Nombre Común: Lengüado C\$ 113.33</p>		<p>Nombre Común: Macarela C\$ 110.00</p>



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!



PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

FILETES DE PESCADO

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua						Chinandega	Rivas	San Carlos	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	León					
Filete Corvina	Libra	C\$ 120.00		C\$ 110.00	C\$ 100.00		C\$ 70.00			C\$ 100.00	
Filete de Tiburón	Libra	C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 90.00	C\$ 80.00	C\$ 110.00		C\$ 100.00		C\$ 100.00	
Filete de Raya	Libra			C\$ 75.00		C\$ 85.00	C\$ 60.00			C\$ 73.33	
Filete de Bagre	Libra			C\$ 110.00			C\$ 70.00			C\$ 90.00	
Filete Pargo	Libra	C\$ 130.00	C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00			C\$ 150.00		C\$ 120.00	
Filete de Lenguado	Libra	C\$ 110.00	C\$ 120.00	C\$ 110.00						C\$ 113.33	
Filete de Macarela	Libra			C\$ 110.00						C\$ 110.00	
Filete de Robalo	Libra						C\$ 80.00			C\$ 80.00	
Filete de Jurel	Libra						C\$ 50.00			C\$ 50.00	
Filete de Anguila	Libra					C\$ 75.00				C\$ 75.00	
Filete de Tilapia	Libra								C\$ 120.00	C\$ 120.00	
Filete de Marlin	Libra							C\$ 120.00		C\$ 120.00	



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS



Nombre Común: **Variedad de tallas Camarones**
C\$ 160.00- 400.00



Nombre Común: **Langosta entera del Pacifico**
C\$ 263.33



Nombre Común: **Jaiba**
C\$ 60.00



Nombre Común: **Conchas Negras**
C\$ 40.00



Nombre Común: **Almejas**
C\$ 100.00



Nombre Común: **Cangrejo**
C\$ 140.00



Nombre Común: **Mejillones**
C\$ 100.00



Nombre Común: **Champainano**
C\$ 60.00



Nombre Común: **Punche**
C\$ 58.00



Nombre Común: **Chacalín Seco**
C\$ 170.00



Nombre Común: **Mariscada**
C\$ 85.00



Nombre Común: **King Crab**
C\$ 120.00



Nombre Común: **Pulpo**
C\$ 360.00



Nombre Común: **Cabezas de Pescado**
C\$ 37.60



Nombre Común: **Dedos de Pescado**
C\$



Nombre Común: **Torta de Pescado**
C\$ 80.00



Nombre Común: **Sardina Seca**
C\$ 152.50



Nombre Común: **Caracol**
C\$240.00



Nombre Común: **Pescado Seco**
Desde C\$200.00

Precio de pescado seco varia según la especie.

PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS

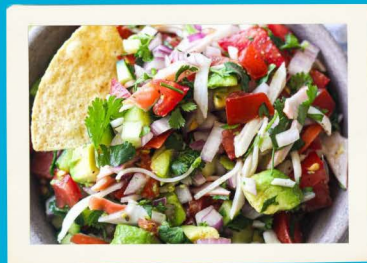
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Bluefields	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Ivan Montenegro	Mayoreo						
Camaron 71-90	Libra				C\$ 160.00						C\$ 160.00
Camaron 51-60	Libra		C\$ 180.00	C\$ 160.00							C\$ 170.00
Camaron 41-50	Libra			C\$ 170.00			C\$ 180.00				C\$ 175.00
Camaron 36-40	Libra	C\$ 180.00		C\$ 180.00	C\$ 200.00						C\$ 186.67
Camaron 31-35	Libra	C\$ 200.00	C\$ 220.00		C\$ 210.00		C\$ 200.00			C\$ 160.00	C\$ 198.00
Camaron 26-30	Libra	C\$ 240.00		C\$ 200.00	C\$ 240.00						C\$ 226.67
Camaron 21-25	Libra			C\$ 240.00							C\$ 240.00
Camaron 16-20	Libra	C\$ 270.00		C\$ 260.00	C\$ 380.00			C\$ 250.00			C\$ 290.00
Camaron de cultivo	Libra					C\$ 130.00		C\$ 260.00			C\$ 195.00
Camaron U8	Libra	C\$ 450.00					C\$ 350.00				C\$ 400.00
Langosta entera del Pacifico	Libra			C\$ 300.00	C\$ 350.00	C\$ 140.00					C\$ 263.33
Cola de langosta del Caribe	Libra		C\$ 400.00	C\$ 400.00	C\$ 420.00						C\$ 406.67
Torta de pescado	Libra	C\$ 80.00									C\$ 80.00
Jaiba	Libra	C\$ 70.00		C\$ 70.00	C\$ 50.00	C\$ 60.00	C\$ 40.00	C\$ 100.00		C\$ 30.00	C\$ 60.00
Pulpo	Libra			C\$ 360.00							C\$ 360.00
Mejillones	Libra							C\$ 100.00			C\$ 100.00
Almejas	Libra							C\$ 100.00			C\$ 100.00
Cangrejo	Libra							C\$ 140.00			C\$ 140.00
Caracol	Libra			C\$ 240.00							C\$ 240.00
Conchas Negras	Docena	C\$ 50.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 30.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00				C\$ 40.00
Funche	Ración	C\$ 60.00	C\$ 70.00	C\$ 60.00	C\$ 50.00	C\$ 50.00					C\$ 58.00
King Crab	Libra									C\$ 120.00	C\$ 120.00
Cabezas de Pescado	Libra	C\$ 50.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00		C\$ 18.00				C\$ 37.60
Chacalín Seco	Libra	C\$ 200.00	C\$ 160.00	C\$ 140.00	C\$ 180.00						C\$ 170.00
Pescado Seco Salado	Libra	C\$ 350.00	C\$ 100.00	C\$ 350.00	C\$ 130.00		C\$ 200.00		C\$ 150.00		C\$ 213.33
Sardina seca	libra	C\$ 200.00	C\$ 140.00	C\$ 140.00	C\$ 130.00						C\$ 152.50
Mariscada	Libra				C\$ 85.00						C\$ 85.00
Champainanos	Docena					C\$ 60.00					C\$ 60.00

RECETA DE LA SEMANA

CEVICHE DE JAIBA

Ingredientes:

- ° 500 gramos de carne de jaiba
- ° ½ pieza de cebolla morada finamente picada
- ° 5 limones
- ° ¼ taza de cilantro picado
- ° 1 pieza de pimiento rojo picado en cubos
- ° 1 pieza de chile verde serrano (opcional)
- ° ¼ taza de perejil picado
- ° ½ pieza de aguacate
- ° 1 cucharada sopera de sal



Preparación

- ° Desmenuza la carne de jaiba
- ° Una vez desmenuzada la carne, colócala en un tazón hondo, añade la cebolla morada cortada en medias lunas y mezcla ambos ingredientes perfectamente.
- ° Incorpora el cilantro, el perejil y el chile, todo ello bien picado. Nuevamente, mezcla todo perfectamente para seguir con la preparación del ceviche de jaiba.
- ° Agrega el pimiento picado y mezcla todo de nuevo.
- ° Aparte, disuelve la sal en el jugo de los limones y vierte esta mezcla sobre el ceviche de jaiba, procurando que el limón con sal impregne toda la mezcla.
- ° Deja reposar el ceviche un par de horas en el frigorífico para que se acaben de asentar los sabores y la carne de jaiba se "cocine" con el jugo de limón. Pasado este tiempo, puedes disfrutar de este delicioso platillo agregando el aguacate cortado en trozos pequeños.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



INPESCA

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI