



*Lista de Precios de  
Productos Pesqueros  
en los mercados nicaragüenses*

*de la Semana del 20 al 26  
de mayo del 2024*

## PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS



Nombre Común:  
**Pargo Rojo**  
 C\$ 121.88



Nombre Común:  
**Macarela**  
 C\$73.89



Nombre Común:  
**Bagre**  
 C\$ 40.00



Nombre Común:  
**Ruco**  
 C\$ 83.33



Nombre Común:  
**Corvina**  
 C\$ 75.00



Nombre Común:  
**Robalo**  
 C\$ 66.67



Nombre Común:  
**Tilapia**  
 C\$ 56.25



Nombre Común:  
**Guapote**  
 C\$ 76.25



Nombre Común:  
**Mojarra**  
 C\$ 55.60



Nombre Común:  
**Guabina**  
 C\$ 35.00



Nombre Común:  
**Lisa**  
 C\$ 40.00



Nombre Común:  
**Atún**  
 C\$ 45.00



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



Nombre Común:  
**Jurel**  
 C\$ 44.00



Nombre Común:  
**Roncador**  
 C\$ 50.00



Nombre Común:  
**Palometa**  
 C\$ 41.67



Nombre Común:  
**Dorado**  
 C\$ 120.00



Nombre Común:  
**Gaspar**  
 C\$ 70.00



Nombre Común:  
**Cabrilla**  
 C\$ 76.67





## PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

PESCADOS ENTEROS													
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Bluefields	Puerto Cabezas	Precio Promedio	
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montengro	Mayoreo								
Pargo	Libra	C\$ 150.00	C\$ 130.00	C\$ 130.00	C\$ 95.00	C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 180.00		C\$ 60.00-90.00	C\$ 70.00	C\$ 121.88	
Macarela	Libra	C\$ 100.00	C\$ 80.00	C\$ 85.00	C\$ 80.00	C\$ 65.00	C\$ 50.00	C\$ 100.00		C\$ 45.00	C\$ 60.00	C\$ 73.89	
Bagre	Libra					C\$ 35.00	C\$ 40.00	C\$ 45.00				C\$ 40.00	
Ruco	Libra	C\$ 100.00	C\$ 80.00		C\$ 95.00	C\$ 65.00	C\$ 60.00	C\$ 100.00				C\$ 83.33	
Corvina	Libra			C\$ 90.00	C\$ 75.00	C\$ 90.00	C\$ 70.00	C\$ 50.00				C\$ 75.00	
Robalo	Libra					C\$ 70.00	C\$ 80.00	C\$ 70.00	C\$ 70.00	C\$ 40.00	C\$ 70.00	C\$ 66.67	
Roncador	Libra								C\$ 50.00			C\$ 50.00	
Atún	Libra					C\$ 60.00		C\$ 30.00				C\$ 45.00	
Lisa	Libra					C\$ 35.00	C\$ 45.00					C\$ 40.00	
Palometa	Libra					C\$ 40.00	C\$ 35.00				C\$ 50.00	C\$ 41.67	
Lenguado	Libra					C\$ 60.00						C\$ 60.00	
Dorado	Libra							C\$ 120.00				C\$ 120.00	
Jurel	Libra			C\$ 60.00		C\$ 35.00	C\$ 35.00	C\$ 50.00		C\$ 40.00		C\$ 44.00	
Tilapia	Libra		C\$ 80.00	C\$ 70.00		C\$ 35.00			C\$ 40.00			C\$ 56.25	
Guapote	Libra		C\$ 80.00	C\$ 75.00					C\$ 100.00		C\$ 50.00	C\$ 76.25	
Mojarra	Libra		C\$ 70.00	C\$ 50.00				C\$ 48.00	C\$ 70.00	C\$ 40.00		C\$ 55.60	
Cabrilla	Libra		C\$ 80.00	C\$ 90.00							C\$ 60.00	C\$ 76.67	
Barracuda	Libra		C\$ 80.00									C\$ 80.00	
Gaspar	Libra								C\$ 70.00			C\$ 70.00	
Guabina	Libra			C\$ 50.00		C\$ 35.00			C\$ 20.00			C\$ 35.00	



## PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:  
**Corvina**  
C\$ 101.25



Nombre Común:  
**Bagre**  
C\$ 95.00



Nombre Común:  
**Robalo**  
C\$ 80.00



Nombre Común:  
**Lengudo**  
C\$ 113.00



Nombre Común:  
**Marlin**  
C\$ 120.00



Nombre Común:  
**Tiburón**  
C\$ 94.00



Nombre Común:  
**Raya**  
C\$ 71.25



Nombre Común:  
**Pargo**  
C\$110.00



Nombre Común:  
**Dorado**  
C\$106.67



Nombre Común:  
**Vela**  
C\$ 100.00



Nombre Común:  
**Anguila**  
C\$ 97.50



Nombre Común:  
**Jurel**  
C\$ 50.00



Nombre Común:  
**Mero**  
C\$ 100.00



Nombre Común:  
**Tilapia**  
C\$ 120.00



## PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

FILETES DE PESCADO									
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo				
Filete Corvina	Libra	C\$ 120.00		C\$ 100.00	C\$ 115.00		C\$ 70.00		C\$ 101.25
Filete de Tiburón	Libra		C\$ 90.00	C\$ 90.00	C\$ 80.00	C\$ 110.00		C\$ 100.00	C\$ 94.00
Filete de Raya	Libra			C\$ 70.00	C\$ 70.00	C\$ 85.00	C\$ 60.00		C\$ 71.25
Filete de Bagre	Libra		C\$ 120.00				C\$ 70.00		C\$ 95.00
Filete Pargo	Libra	C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 120.00				C\$ 110.00
Filete de Lenguado	Libra	C\$ 130.00		C\$ 100.00	C\$ 110.00				C\$ 113.33
Filete de Dorado	Libra		C\$ 100.00				C\$ 80.00	C\$ 140.00	C\$ 106.67
Filete de Jurel	Libra						C\$ 50.00		C\$ 50.00
Filete de Tilapia	Libra		C\$ 120.00						C\$ 120.00
Filete de Vela	Libra	C\$ 100.00							C\$ 100.00
Filete de Marlin	Libra							C\$ 120.00	C\$ 120.00
Filete de Anguila	Libra	C\$ 120.00				C\$ 75.00			C\$ 97.50
Filete de Mero	Libra	C\$ 100.00							C\$ 100.00



## PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS



Nombre Común:  
**Variación de  
tallas Camarones**  
C\$70.00/320.00



Nombre Común:  
**Langosta entera  
del Pacifico**  
C\$ 366.67



Nombre Común:  
**Jaiba**  
C\$ 76.43



Nombre Común:  
**Conchas Negras**  
C\$ 45.83



Nombre Común:  
**Almejas**  
C\$ 65.00



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



Nombre Común:  
**Punche**  
C\$ 74.00



Nombre Común:  
**Mariscada**  
C\$ 85.00



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



Nombre Común:  
**Pescado Seco**  
Desde C\$155.00



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



Nombre Común:  
**Cabezas de Pescado**  
C\$ 47.00



Nombre Común:  
**Dedos de Pescado**  
C\$ 70.00



Nombre Común:  
**Torta de Pescado**  
C\$ 70.00



Nombre Común:  
**Sardina Seca**  
C\$140.00



## PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS											
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	Bluefields	Puerto Cabezas	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Hombres	Ivan Montenegro	Mayoreo						
Camaron									C\$70.00		C\$70.00
Camaron 71-90	Libra		C\$ 150.00								C\$ 150.00
Camaron 51-60	Libra	C\$ 180.00		C\$ 150.00							C\$ 165.00
Camaron 41-50	Libra		C\$ 200.00		C\$ 160.00		C\$ 180.00				C\$ 180.00
Camaron 31-35	Libra	C\$ 280.00	C\$ 240.00				C\$ 200.00				C\$ 240.00
Camaron 26-30	Libra	C\$ 300.00		C\$ 280.00							C\$ 290.00
Camaron 16-20	Libra			C\$ 380.00			C\$ 350.00	C\$ 230.00			C\$ 320.00
Camaron de cultivo	Libra					C\$ 140.00					C\$ 140.00
Langosta entera del Pacifico	Libra	C\$ 320.00		C\$ 370.00	C\$ 350.00	C\$ 140.00		C\$ 650.00			C\$ 366.00
Dedos de pescado	Libra				C\$ 70.00						C\$ 70.00
Torta de pescado	Libra				C\$ 70.00						C\$ 70.00
Jaiba	Libra	C\$ 80.00		C\$ 60.00	C\$ 70.00	C\$ 120.00	C\$ 60.00	C\$ 100.00	C\$45.00		C\$ 76.43
Almejas	Libra										C\$ 65.00
Calamar	Libra							C\$ 100.00		C\$ 30.00	C\$ 100.00
Conchas Negras	Docena	C\$ 60.00	C\$ 60.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 35.00	C\$ 40.00				C\$ 45.83
Punche	Ración	C\$ 50.00	C\$ 70.00	C\$ 50.00	C\$ 50.00	C\$ 150.00					C\$ 74.00
Cabezas de Pescado	Libra	C\$ 80.00	C\$ 40.00	C\$ 50.00	C\$ 40.00		C\$ 25.00				C\$ 47.00
Chacalin Seco	Libra	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 140.00	C\$ 140.00						C\$ 170.00
Pescado Seco Salado	Libra	C\$ 120.00		C\$ 150.00	C\$ 150.00		C\$ 200.00				C\$ 155.00
Sardina seca	Libra	C\$ 140.00									C\$ 140.00
Chorizo de pescado	Libra		C\$ 80.00	C\$ 60.00							C\$ 70.00
Aletas de Robalo	Libra			C\$ 60.00	C\$ 50.00						C\$ 55.00
Mariscada	Libra				C\$ 85.00						C\$ 85.00
Champainanos	Docena					C\$ 60.00					C\$ 60.00





## RECETA DE LA SEMANA

### Camarones en Salsa de Coco

#### Ingredientes:

- 1 Cucharada de Mantequilla
- 1 Cucharada de Cebolla picada finamente
- 1/2 Cucharada de Ajo picado finamente
- 2 Latas de Media Crema
- 2 Tazas de Agua de coco
- 2 Cucharadas de Fécula de maíz disuelta en ½ taza de agua
- 1 Cucharada de Azúcar
- 1 Cucharadita de Sal
- 2 Cucharadas de Mantequilla
- 3/4 Taza de Piña cortada en cubos
- 2 lb de Camarones medianos, limpios y sin cáscara
- 2 Cucharadas de Salsa Inglesa
- 2 Ramitas de Perejil fresco
- 3/4 Taza de Coco fresco cortado en cubos



#### Preparación

1. Calienta 1 cucharada de mantequilla, fríe la cebolla hasta que esté transparente, añade el ajo y cocina hasta que dore ligeramente; agrega la Media Crema, el agua de coco, la fécula de maíz disuelta, el azúcar, 1 cucharadita de sal y cocina hasta que espese ligeramente.
2. Funde la mantequilla restante, cocina la piña con los camarones, la Salsa Inglesa y ½ cucharadita de sal hasta que los camarones cambien de color.
3. Sírvelos con un poco de salsa, decora con el perejil y los cubos de coco. Ofrece.







Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*



# INPESCA

*¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!*



[WWW.INPESCA.GOB.NI](http://WWW.INPESCA.GOB.NI)