





















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

*de la Semana del 24 al 30
de junio del 2024*



Foto: Comerciantes de Productos
Pesqueros del los mercados de
Managua.

PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

| | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|
|  | Nombre Común: Pargo Rojo C\$108.93 |  | Nombre Común: Tilapia C\$ 52.50 |  | Nombre Común: Lenguado C\$ 58.33 |
|  | Nombre Común: Macarela C\$75.56 |  | Nombre Común: Guapote C\$ 72.50 |  | Nombre Común: Jurel C\$ 40.80 |
|  | Nombre Común: Bagre C\$ 59.58 |  | Nombre Común: Mojarra C\$ 38.75 |  | Nombre Común: Roncador C\$50.00 |
|  | Nombre Común: Ruco C\$ 78.54 |  | Nombre Común: Guabina C\$ 27.50 |  | Nombre Común: Palometa C\$ 37.50 |
|  | Nombre Común: Corvina C\$ 89.72 |  | Nombre Común: Lisa C\$ 38.34 |  | Nombre Común: Gaspar C\$ 70.00 |
|  | Nombre Común: Robalo C\$ 71.56 |  | Nombre Común: Atún C\$ 57.50 |  | Nombre Común: Mero C\$ 35.00 |





PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

| PESCADOS ENTEROS | | | | | | | | | | |
|------------------|-------------------|------------------|-----------------|----------------|-----------|------------|------------|------------|------------|-----------------|
| Producto | Unidad de medidas | Mercados Managua | | | | León | Chinandega | Bluefields | San Carlos | Precio Promedio |
| | | Israel Lewites | Roberto Huembes | Iván Montengro | Mayoreo | | | | | |
| Pargo | Libra | C\$ 120.00 | C\$ 140.00 | C\$ 130.00 | C\$ 90.00 | C\$ 112.50 | C\$ 95.00 | C\$ 75.00 | | C\$ 108.93 |
| Macarela | Libra | C\$ 80.00 | C\$ 90.00 | C\$ 90.00 | C\$ 80.00 | C\$ 68.33 | C\$ 45.00 | | | C\$ 75.56 |
| Bagre | Libra | C\$ 90.00 | C\$ 70.00 | | | C\$ 38.33 | C\$ 40.00 | | | C\$ 53.58 |
| Ruco | Libra | C\$ 90.00 | C\$ 100.00 | C\$ 80.00 | C\$ 80.00 | C\$ 66.25 | C\$ 55.00 | | | C\$ 78.54 |
| Corvina | Libra | C\$ 110.00 | C\$ 100.00 | C\$ 85.00 | C\$ 85.00 | C\$ 93.33 | C\$ 65.00 | | | C\$ 89.72 |
| Robalo | Libra | | | | | C\$ 73.75 | C\$ 72.50 | C\$ 70.00 | C\$ 70.00 | C\$ 71.56 |
| Atún | Libra | | | | | C\$ 57.50 | | | | C\$ 57.50 |
| Lisa | Libra | | | | | C\$ 36.67 | C\$ 40.00 | | | C\$ 38.34 |
| Palometa | Libra | | | | C\$ 40.00 | C\$ 40.00 | C\$ 32.50 | | | C\$ 37.50 |
| Lenguado | Libra | | | | | C\$ 58.33 | | | | C\$ 58.33 |
| Roncador | Libra | | | | | | | | C\$ 50.00 | C\$ 50.00 |
| Mero | Libra | | | | | | C\$ 35.00 | | | C\$ 35.00 |
| Jurel | Libra | C\$ 50.00 | | C\$ 60.00 | | C\$ 35.00 | C\$ 29.00 | C\$ 30.00 | | C\$ 40.80 |
| Tilapia | Libra | | | C\$ 75.00 | C\$ 60.00 | C\$ 35.00 | | | C\$ 40.00 | C\$ 52.50 |
| Guapote | Libra | | C\$ 60.00 | C\$ 85.00 | | | | | | C\$ 72.50 |
| Mojarra | Libra | | | C\$ 50.00 | | | | | C\$ 27.50 | C\$ 38.75 |
| Guabina | Libra | | | | | C\$ 35.00 | | | C\$ 20.00 | C\$ 27.50 |
| Gaspar | Libra | | | | | | | | C\$ 70.00 | C\$ 70.00 |
| sabaleta | Libra | | | | | | | | C\$ 20.00 | C\$ 20.00 |



PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina
C\$ 91.67



Nombre Común:
Bagre
C\$ 96.67



Nombre Común:
Robalo
C\$ 80.00



Nombre Común:
Lengüado
C\$ 111.25



Nombre Común:
Tiburón
C\$ 101.00



Nombre Común:
Raya
C\$ 79.17



Nombre Común:
Pargo
C\$ 110.00



Nombre Común:
Vela
C\$ 83.33



Nombre Común:
Anguila
C\$ 93.50



Nombre Común:
Jurel
C\$ 50.00



Nombre Común:
Mero
C\$ 130.00



Nombre Común:
Tilapia
C\$ 106.67



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidentes!



PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

FILETES DE PESCADO

| Producto | Unidad de medidas | Mercados Managua | | | | León | Chinandega | San Carlos | Precio Promedio |
|--------------------|-------------------|------------------|-----------------|-----------------|------------|------------|------------|------------|-----------------|
| | | Israel Lewites | Roberto Huembes | Iván Montenegro | Mayoreo | | | | |
| Filete de Corvina | Libra | | | C\$ 100.00 | C\$ 105.00 | | C\$ 70.00 | | C\$ 91.67 |
| Filete de Tiburón | Libra | C\$ 120.00 | C\$ 100.00 | C\$ 90.00 | C\$ 80.00 | C\$ 115.00 | | | C\$ 101.00 |
| Filete de Raya | Libra | C\$ 100.00 | | C\$ 70.00 | | C\$ 86.67 | C\$ 60.00 | | C\$ 79.17 |
| Filete de Bagre | Libra | | C\$ 120.00 | C\$ 100.00 | | | C\$ 70.00 | | C\$ 96.67 |
| Filete de Pargo | Libra | | | | C\$ 110.00 | | | | C\$ 110.00 |
| Filete de robalo | Libra | | | | | | C\$ 80.00 | | C\$ 80.00 |
| Filete de vela | Libra | C\$ 80.00 | | C\$ 80.00 | C\$ 90.00 | | | | C\$ 83.33 |
| Filete de Lenguado | Libra | C\$ 120.00 | C\$ 120.00 | C\$ 95.00 | C\$ 110.00 | | | | C\$ 111.25 |
| Filete de Anguila | Libra | C\$ 100.00 | C\$ 100.00 | C\$ 95.00 | C\$ 100.00 | C\$ 72.50 | | | C\$ 93.50 |
| Filete de mero | Libra | | | | C\$ 130.00 | | | | C\$ 130.00 |
| Filete de Tilapia | Libra | | C\$ 100.00 | | C\$ 110.00 | | | C\$ 110.00 | C\$ 106.67 |
| Filete de jurel | Libra | | | | | | C\$ 50.00 | | C\$ 50.00 |
| Lomos de gaspar | Libra | | | | | | | C\$ 120.00 | C\$ 120.00 |



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS



Variedad de
tallas Camarones
C\$160.00/ 331.67



Langosta entera
del Pacifico
C\$ 142.50



Nombre Común:
Punche
C\$ 43.25



Nombre Común:
Jaiba
C\$ 71.67



Nombre Común:
Champainano
C\$ 66.67



Nombre Común:
Chacalín Seco
C\$ 197.50



Nombre Común:
Sardina Seca
C\$120.00



Nombre Común:
Pescado Seco
C\$225.00



Nombre Común:
Cabeza de pescado
C\$ 42.50



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS

| CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS | | | | | | | | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|-----------------|-----------------|------------|------------|------------|------------|-----------------|
| Producto | Unidad de medidas | Mercados Managua | | | | León | Chinandega | Bluefields | Precio Promedio |
| | | Israel Lewites | Roberto Huembes | Ivan Montenegro | Mayoreo | | | | |
| Camarón 71-90 | Libra | | C\$ 160.00 | | | | | | C\$ 160.00 |
| Camarón 61-70 | Libra | | C\$ 180.00 | | C\$ 120.00 | | | | C\$ 150.00 |
| Camarón 51-60 | Libra | C\$ 160.00 | C\$ 170.00 | C\$ 150.00 | C\$ 200.00 | | | | C\$ 170.00 |
| Camarón 41-50 | Libra | C\$ 180.00 | | C\$ 190.00 | | | C\$ 150.00 | | C\$ 173.33 |
| Camarón 36-40 | Libra | C\$ 220.00 | | | | | | | C\$ 220.00 |
| Camarón 31-35 | Libra | C\$ 200.00 | | C\$ 220.00 | | | C\$ 175.00 | | C\$ 198.33 |
| Camarón 26-30 | Libra | C\$ 270.00 | | | C\$ 240.00 | | | | C\$ 255.00 |
| Camarón 21-25 | Libra | C\$ 290.00 | | C\$ 240.00 | | | | | C\$ 265.00 |
| Camarón 16-20 | Libra | | | C\$ 290.00 | C\$ 380.00 | | C\$ 325.00 | | C\$ 331.67 |
| Camarón marino entero | Libra | | | | | | | C\$ 90.00 | C\$ 90.00 |
| Camarón de cultivo ent | Libra | | | | | C\$ 126.67 | | | C\$ 126.67 |
| Camarón de cultivo col | Libra | | | | | C\$ 145.00 | | | C\$ 145.00 |
| Langosta entera del Pacífico | Libra | | | | | C\$ 142.50 | | | C\$ 142.50 |
| Jaiba | Libra | C\$ 70.00 | C\$ 60.00 | C\$ 70.00 | C\$ 70.00 | C\$ 126.67 | C\$ 55.00 | C\$ 50.00 | C\$ 71.67 |
| Punche | Ración | C\$ 50.00 | C\$ 40.00 | C\$ 40.00 | C\$ 50.00 | C\$ 36.25 | | | C\$ 43.25 |
| Cabezas de Pescado | Libra | C\$ 50.00 | C\$ 40.00 | C\$ 40.00 | C\$ 40.00 | | | | C\$ 42.50 |
| Chacalín Seco | Libra | C\$ 180.00 | C\$ 250.00 | C\$ 180.00 | C\$ 180.00 | | | | C\$ 197.50 |
| Pescado Seco Salado | Libra | | | | | | C\$ 225.00 | | C\$ 225.00 |
| Sardina seca | ½ libra | C\$ 120.00 | | | | | | | C\$ 120.00 |
| Champainanos | Docena | | | | | C\$ 66.67 | | | C\$ 66.67 |



RECETA DE LA SEMANA

INDIO VIEJO DE PESCADO

Ingredientes:

- 2 libras de pescado entero
- 1 cebolla
- 1 chiltoma
- 2 dientes de ajo
- 1lb. de masa de maíz
- Jugo de 2 naranjas agrias
- 1 cebolla grande picada
- 1 chiltoma grande picada
- 2 ramos de hierbabuena picada
- 2 onzas de mantequilla
- 1 taza de queso seco rallado
- ½ taza de manteca de cerdo
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

Poner cocer el pescado con la cebolla, chiltoma, ajo, retirar el pescado cocido dejarlo enfriar y desmenuzarlo en trozos gruesos. Preparar la masa con el caldo de pescado, aplicar el achiote, queso seco rallado, hierbabuena, sal y pimienta al gusto.

Sofreír en mantequilla el pescado desmenuzado cuando este un poco sofrito se le agrega el preparado de la masa y deberá moverse continuamente para evitar que se pegue. Finalmente agregar el jugo de naranja agria al gusto, si esta muy seco, agregar caldo, colocar encima del indio viejo rodajas de cebolla dorada fritas en la manteca de cerdo. Servir caliente.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



INPESCA

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI