



















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

*de la Semana del 12 al 18
de agosto del 2024*

PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

	Nombre Común: Pargo Rojo C\$127.19		Nombre Común: Tilapia C\$ 61.25		Nombre Común: Lenguado C\$ 58.33
	Nombre Común: Macarela C\$73.33		Nombre Común: Mojarra C\$ 44.17		Nombre Común: Jurel C\$ 39.30
	Nombre Común: Bagre C\$ 54.05		Nombre Común: Guabina C\$ 27.50		Nombre Común: Roncador C\$65.00
	Nombre Común: Ruco C\$ 83.04		Nombre Común: Lisa C\$ 38.34		Nombre Común: Palometa C\$ 44.17
	Nombre Común: Corvina C\$ 79.17		Nombre Común: Atún C\$ 53.75		Nombre Común: Mero C\$ 62.50
	Nombre Común: Robalo C\$ 71.56		Nombre Común: Vela C\$ 42.50		Nombre Común: Dorado C\$ 120.00





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!














PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

PESCADOS ENTEROS											
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	Bluefields	San Carlos	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montengro	Mayoreo						
Pargo	Libra	C\$ 150,00	C\$ 150,00	C\$ 150,00	C\$ 130,00	C\$ 112,50	C\$ 95,00	C\$ 180,00	C\$ 50,00		C\$ 127,19
Macarela	Libra	C\$ 100,00	C\$ 100,00	C\$ 80,00	C\$ 80,00	C\$ 68,33	C\$ 45,00		C\$ 40,00		C\$ 73,33
Bagre	Libra	C\$ 70,00	C\$ 80,00	C\$ 70,00	C\$ 60,00	C\$ 38,33	C\$ 40,00			C\$ 20,00	C\$ 54,05
Ruco	Libra	C\$ 80,00	C\$ 110,00	C\$ 90,00	C\$ 90,00	C\$ 66,25	C\$ 55,00	C\$ 90,00			C\$ 83,04
Corvina	Libra					C\$ 93,33	C\$ 65,00				C\$ 79,17
Robalo	Libra					C\$ 73,75	C\$ 72,50		C\$ 70,00	C\$ 70,00	C\$ 71,56
Atún	Libra					C\$ 57,50		C\$ 50,00			C\$ 53,75
Lisa	Libra					C\$ 36,67	C\$ 40,00				C\$ 38,34
Palometa	Libra				C\$ 60,00	C\$ 40,00	C\$ 32,50				C\$ 44,17
Lenguado	Libra					C\$ 58,33					C\$ 58,33
Roncador	Libra									C\$ 65,00	C\$ 65,00
Dorado	Libra							C\$ 120,00			C\$ 120,00
Mero	Libra		C\$ 90,00				C\$ 35,00				C\$ 62,50
vela	Libra							C\$ 42,50			C\$ 42,50
Jurel	Libra	C\$ 50,00				C\$ 35,00	C\$ 29,00	C\$ 42,50	C\$ 40,00		C\$ 39,30
King fish	Libra								C\$ 60,00		C\$ 60,00
Tiburón	Libra							C\$ 70,00			C\$ 70,00
Tilapia	Libra		C\$ 90,00	C\$ 80,00		C\$ 35,00				C\$ 40,00	C\$ 61,25
Guapote	Libra		C\$ 60,00								C\$ 60,00
Guapote lag	Libra									C\$ 110,00	C\$ 110,00
Guapote tig	Libra									C\$ 65,00	C\$ 65,00
Mojarra	Libra		C\$ 60,00	C\$ 45,00						C\$ 27,50	C\$ 44,17
Guabina	Libra					C\$ 35,00				C\$ 20,00	C\$ 27,50
sabalete	Libra									C\$ 20,00	C\$ 20,00



PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

	Nombre Común: Corvina C\$ 92.50		Nombre Común: Tiburón C\$ 104.17		Nombre Común: Anguila C\$98.50
	Nombre Común: Bagre C\$ 95.00		Nombre Común: Raya C\$ 75.33		Nombre Común: Jurel C\$ 50.00
	Nombre Común: Robalo C\$ 100.00		Nombre Común: Pargo C\$135.00		Nombre Común: Tilapia C\$ 100.00
	Nombre Común: Lenguado C\$ 110.00				Nombre Común: Vela C\$ 75.00

PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

FILETES DE PESCADO										
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo					
Filete de Corvina	Libra				C\$ 115,00		C\$ 70,00			C\$ 92,50
Filete de Tiburón	Libra	C\$ 120,00	C\$ 120,00	C\$ 90,00	C\$ 80,00	C\$ 115,00		C\$ 100,00		C\$ 104,17
Filete de Raya	Libra	C\$ 90,00		C\$ 70,00	C\$ 70,00	C\$ 86,67	C\$ 60,00			C\$ 75,33
Filete de Bagre	Libra		C\$ 100,00	C\$ 100,00	C\$ 110,00		C\$ 70,00			C\$ 95,00
Filete de Pargo	Libra				C\$ 120,00			C\$ 150,00		C\$ 135,00
Filete de robalo	Libra		C\$ 120,00				C\$ 80,00			C\$ 100,00
Filete de vela	Libra	C\$ 70,00		C\$ 80,00						C\$ 75,00
Filete de Lengüado	Libra	C\$ 120,00		C\$ 100,00						C\$ 110,00
Filete de Anguila	Libra	C\$ 120,00	C\$ 100,00	C\$ 100,00	C\$ 100,00	C\$ 72,50				C\$ 98,50
Filete de Tilapia	Libra				C\$ 100,00					C\$ 100,00
Filete de jurel	Libra						C\$ 50,00			C\$ 50,00

PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS



Nombre Común:
**Variedad de
tallas Camarones**
C\$120.00/ 362.50



Nombre Común:
**Langosta entera
del Pacifico**
C\$ 207.50



Nombre Común:
Punche
C\$ 48.33



Nombre Común:
Jaiba
C\$ 67.50



Nombre Común:
**Cola langosta del
caribe**
C\$ 316.17



Nombre Común:
Almejas
C\$ 95.00



Nombre Común:
Pulpo
C\$ 180.00



Nombre Común:
Mariscada
C\$ 60.00



Nombre Común:
Torta de Pescado
C\$ 75.00



Nombre Común:
Dedos de Pescado
C\$ 75.00



Nombre Común:
Champainano
C\$ 65.00



Nombre Común:
Caracol
C\$ 66.67



Nombre Común:
Chacalín Seco
C\$ 176.67



Nombre Común:
Sardina Seca
C\$ 41.60



Nombre Común:
Pescado Seco
C\$160.00



Nombre Común:
Cabeza de pescado
C\$ 38.75



Nombre Común:
Conchas negras
C\$ 43.00



Nombre Común:
Calamar
C\$ 100.00



Nombre Común:
King Crab
C\$ 100.00





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS										
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	Bluefields	Precio Promedio
		Israel Levites	Roberto Huembes	Ivan Montenegro	Magoreo					
Camarón 71-90	Libra				C\$ 120,00				C\$ 120,00	
Camarón 61-70	Libra	C\$ 180,00	C\$ 150,00		C\$ 160,00				C\$ 163,33	
Camarón 51-60	Libra	C\$ 200,00	C\$ 180,00	C\$ 150,00	C\$ 200,00				C\$ 182,50	
Camarón 41-50	Libra	C\$ 220,00	C\$ 170,00	C\$ 170,00		C\$ 150,00			C\$ 177,50	
Camarón 36-40	Libra			C\$ 180,00	C\$ 200,00				C\$ 190,00	
Camarón 31-35	Libra		C\$ 200,00	C\$ 190,00		C\$ 175,00			C\$ 188,33	
Camarón 26-30	Libra	C\$ 280,00	C\$ 200,00		C\$ 240,00				C\$ 240,00	
Camarón 21-25	Libra	C\$ 300,00	C\$ 240,00		C\$ 350,00				C\$ 296,67	
Camarón 16-20	Libra			C\$ 250,00	C\$ 380,00				C\$ 315,00	
U-10	Libra	C\$ 390,00					C\$ 335,00		C\$ 362,50	
Camarón marino	Libra							C\$ 180,00	C\$ 150,00	
Camarón de cultivo entero	Libra					C\$125,00			C\$ 125,00	
Camarón de cultivo cola	Libra					C\$145,00		C\$ 270,00	C\$ 207,50	
Cola de langosta del Caribe	Libra	C\$ 280,00		C\$ 270,00	C\$ 400,00				C\$ 316,67	
Langosta entera del Pacífico	Libra			C\$ 270,00		C\$145,00			C\$ 207,50	
Jaiba	Libra	C\$ 70,00	C\$ 70,00	C\$ 60,00	C\$ 65,00		C\$ 45,00	C\$ 95,00	C\$ 67,50	
Conchas negras	Docena	C\$ 50,00	C\$ 50,00	C\$ 45,00	C\$ 40,00		C\$ 30,00		C\$ 43,00	
Punche	Ración		C\$ 60,00	C\$ 45,00	C\$ 40,00				C\$ 48,33	
Pulpo	Libra	C\$ 60,00						C\$ 300,00	C\$ 180,00	
Cabezas de Pescado	Libra	C\$ 60,00	C\$ 40,00	C\$ 50,00	C\$ 40,00		C\$ 18,00		C\$ 41,60	
Almejas	Libra							C\$ 95,00	C\$ 95,00	
Calamar	Libra							C\$ 100,00	C\$ 100,00	
Caracol	Libra								C\$ 250,00	
King crab	Libra								C\$ 130,00	
Chacalín Seco	Libra		C\$ 180,00	C\$ 170,00	C\$ 180,00				C\$ 176,67	
Pescado Seco Salado	Libra		C\$ 180,00				C\$ 140,00		C\$ 160,00	
Champainanos	Docena					C\$ 65,00			C\$ 65,00	
Mariscada	Bandeja				C\$ 60,00				C\$ 60,00	
Tortas de pescado	Libra				C\$ 75,00				C\$ 75,00	
Dedos de pescado	Libra				C\$ 75,00				C\$ 75,00	



RECETA DE LA SEMANA

PESCADO AL HORNO CON ESPINACAS

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado
- ½ libra de espinacas
- 2 cebollas
- 8 rodajas de tomate
- 25 gr. de champiñones
- 25 gr. de pasas
- Aceite de olivo extra virgen
- Sal y Pimienta al gusto
- Perejil picado
- pan rallado
- 1 diente de ajo



Preparación

1. Picar las cebollas finamente y freír en un sartén con un poco de aceite, añadir los champiñones, saltear e incorporar las espinacas limpias y picadas y las pasas.
2. Salpimentar los filetes y freírlos por ambos lados en un sartén con aceite.
3. Separar en cuatro partes el sofrito y colocar en una bandeja grande cada una de las partes por separado, colocar encima de cada uno, una rodaja de tomate, un filete, otra rodaja de tomate.
4. Mezcla en un bol, el pan rallado, con el ajo y el perejil picados y espolvorea el pescado. Sazona e introduce en el horno a 220°C durante 3 minutos.



INPESCA

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!

