


















Lista de Precios de Productos Pesqueros en los mercados nicaragüenses

*de la semana del 02 al 08 de
septiembre del 2024*



Foto: Comerciantes de Productos
Pesqueros del mercado Israel
Lewites.

PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

	Nombre Común: Pargo Rojo C\$105.31		Nombre Común: Tilapia C\$ 58.75		Nombre Común: Lenguado C\$ 58.33
	Nombre Común: Macarela C\$79.05		Nombre Común: Mojarra C\$ 27.50		Nombre Común: Jurel C\$44.80
	Nombre Común: Bagre C\$ 56.90		Nombre Común: Guabina C\$ 27.50		Nombre Común: Roncador C\$65.00
	Nombre Común: Ruco C\$ 79.25		Nombre Común: Lisa C\$ 38.34		Nombre Común: Palometa C\$ 36.25
	Nombre Común: Corvina C\$ 78.67		Nombre Común: Atún C\$57.50		Nombre Común: Mero C\$ 35.00
	Nombre Común: Robalo C\$ 75.25		Nombre Común: Dorado C\$70.00		













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\$ 130,00	C\$ 130,00	C\$ 105,00	C\$ 75,00	C\$ 112,50	C\$ 95,00	C\$ 130,00	C\$ 65,00		C\$ 105,31	
Macarela	Libra	C\$ 90,00	C\$ 90,00	C\$ 90,00	C\$ 80,00	C\$ 68,33	C\$ 45,00	C\$ 90,00			C\$ 79,05	
Bagre	Libra	C\$ 70,00	C\$ 90,00	C\$ 60,00	C\$ 80,00	C\$ 38,33	C\$ 40,00			C\$ 20,00	C\$ 56,90	
Ruco	Libra	C\$ 75,00		C\$ 110,00	C\$ 90,00	C\$ 66,25	C\$ 55,00				C\$ 79,25	
Corvina	Libra			C\$ 85,00	C\$ 80,00	C\$ 93,33	C\$ 65,00		C\$ 70,00		C\$ 78,67	
Robalo	Libra			C\$ 80,00		C\$ 73,75	C\$ 72,50		C\$ 80,00	C\$ 70,00	C\$ 75,25	
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\$ 32,50				C\$ 36,25	
Lenguado	Libra					C\$ 58,33					C\$ 58,33	
Roncador	Libra									C\$ 65,00	C\$ 65,00	
King fish	Libra								C\$ 60,00		C\$ 60,00	
Mero	Libra						C\$ 35,00				C\$ 35,00	
Dorado	Libra							C\$ 70,00			C\$ 70,00	
Jurel	Libra	C\$ 70,00		C\$ 60,00		C\$ 35,00	C\$ 29,00		C\$ 30,00		C\$ 44,80	
Mandarina	Libra		C\$ 90,00	C\$ 80,00							C\$ 85,00	
Tiburón	Libra							C\$ 70,00			C\$ 70,00	
Tilapia	Libra		C\$ 80,00	C\$ 80,00		C\$ 35,00				C\$ 40,00	C\$ 58,75	
Guapote lagunero	Libra		C\$ 90,00							C\$ 110,00	C\$ 100,00	
Guapote tigre	Libra		C\$ 60,00							C\$ 65,00	C\$ 62,50	
Mojarra	Libra									C\$ 27,50	C\$ 27,50	
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

	<p>Nombre Común: Corvina C\$ 92.50</p>		<p>Nombre Común: Bagre C\$ 103.00</p>		<p>Nombre Común: Vela C\$ 80.00</p>
	<p>Nombre Común: Tiburón C\$ 101.67</p>		<p>Nombre Común: Pargo C\$ 150.00</p>		<p>Nombre Común: Lengado C\$ 110.00</p>
	<p>Nombre Común: Raya C\$ 71.11</p>		<p>Nombre Común: Robalo C\$ 126.67</p>		<p>Nombre Común: Anguila C\$ 90.83</p>
					<p>Nombre Común: Jurel C\$ 50.00</p>

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\$ 110,00	C\$ 85,00	C\$ 80,00	C\$ 115,00		C\$100,00		C\$ 101,67
Filete de Raya	Libra	C\$ 80,00		C\$ 75,00	C\$ 65,00	C\$ 86,67	C\$ 60,00	C\$ 60,00		C\$ 71,11
Filete de Bagre	Libra	C\$ 120,00	C\$ 120,00	C\$ 95,00	C\$ 110,00		C\$ 70,00			C\$ 103,00
Filete de Pargo	Libra							C\$150,00		C\$ 150,00
Filete de robalo	Libra	C\$ 120,00			C\$ 180,00		C\$ 80,00			C\$ 126,67
Filete de vela	Libra	C\$ 80,00								C\$ 80,00
Filete de Lenguado	Libra	C\$ 120,00		C\$ 100,00	C\$ 110,00					C\$ 110,00
Filete de Anguila	Libra			C\$ 100,00	C\$ 100,00	C\$ 72,50				C\$ 90,83
Filete de jurel	Libra						C\$ 50,00			C\$ 50,00
filete de salmón imp	libra				C\$ 320,00					C\$ 320,00

PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS



Nombre Común:
**Variedad de
tallas Camarones**
C\$130.00/ 335.00



Nombre Común:
**Langosta entera
del Pacifico**
C\$ 257.50



Nombre Común:
**Cola langosta del
caribe**
C\$ 310.00



Nombre Común:
Jaiba
C\$ 65.00



Nombre Común:
Punche
C\$ 53.33



Nombre Común:
Caracol
C\$ 220.00



Nombre Común:
King Crab
C\$ 175.00



Nombre Común:
Mariscada
C\$ 85.00



Nombre Común:
Torta de Pescado
C\$ 75.00



Nombre Común:
Dedos de Pescado
C\$ 75.00



Nombre Común:
Champainano
C\$ 65.00



Nombre Común:
Pulpo
C\$ 275.00



Nombre Común:
Chacalín Seco
C\$ 170.00



Nombre Común:
Almejas
C\$ 95.00



Nombre Común:
Pescado Seco
C\$160.00



Nombre Común:
Cabeza de pescado
C\$ 39.60



Nombre Común:
Conchas negras
C\$ 46.00



Nombre Común:
Calamar
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 Lewites	Roberto Huembes	Ivan Montenegro	Mayoreo					
Camarón 71-90	Libra			C\$ 130,00						C\$ 130,00
Camarón 61-70	Libra	C\$ 170,00	C\$ 120,00	C\$ 150,00						C\$ 146,67
Camaron 51-60	Libra	C\$ 180,00		C\$ 170,00						C\$ 175,00
Camaron 41-50	Libra				C\$ 200,00	C\$ 150,00				C\$ 175,00
Camaron 36-40	Libra			C\$ 180,00	C\$ 200,00					C\$ 190,00
Camaron 31-35	Libra	C\$ 260,00	C\$ 180,00			C\$ 175,00				C\$ 205,00
Camarón 26-30	Libra		C\$ 230,00	C\$ 220,00	C\$ 240,00		C\$ 180,00			C\$ 217,50
Camaron 21-25	Libra		C\$ 250,00	C\$ 240,00						C\$ 245,00
Camaron 16-20	Libra			C\$ 250,00	C\$ 380,00					C\$ 315,00
U-12	Libra						C\$ 335,00			C\$ 335,00
Camarón entero	Libra							C\$ 120,00		C\$ 120,00
Camarón de cultivo entero	Libra					C\$ 125,00				C\$ 125,00
Camarón de cultivo cola	Libra					C\$ 145,00	C\$ 220,00			C\$ 182,50
Cola de langosta del Caribe	Libra	C\$ 280,00		C\$ 300,00	C\$ 350,00					C\$ 310,00
Langosta entera del Caribe	Libra	C\$ 370,00				C\$ 145,00				C\$ 257,50
Jaiba	Libra	C\$ 80,00	C\$ 70,00	C\$ 70,00	C\$ 65,00		C\$ 45,00	C\$ 95,00	C\$ 30,00	C\$ 65,00
Conchas negras	Docena	C\$ 60,00	C\$ 50,00	C\$ 40,00	C\$ 50,00		C\$ 30,00			C\$ 46,00
Punche	Ración	C\$ 50,00	C\$ 60,00	C\$ 50,00						C\$ 53,33
Cangrejo	Docena							C\$ 130,00		C\$ 130,00
Cabezas de Pescado	Libra	C\$ 50,00	C\$ 40,00	C\$ 50,00	C\$ 40,00		C\$ 18,00			C\$ 39,60
Almejas	Libra							C\$ 95,00		C\$ 95,00
Calamar	Libra							C\$ 100,00		C\$ 100,00
Ostras	Bolsita								C\$ 30,00	C\$ 30,00
Pulpo	Libra			C\$ 300,00	C\$ 250,00					C\$ 275,00
King crab	Libra			C\$ 200,00					C\$ 150,00	C\$ 175,00
Chacalín Seco	Libra	C\$ 150,00	C\$ 180,00	C\$ 170,00	C\$ 180,00					C\$ 170,00
Pescado Seco Salado	Libra	C\$ 180,00					C\$ 140,00			C\$ 160,00
Chorizo criollo de pescado	Libra		C\$ 80,00							C\$ 80,00
Champainanos	Docena					C\$ 65,00				C\$ 65,00
Mariscada	Bandeja				C\$ 85,00					C\$ 85,00
Tortas de pescado	Libra				C\$ 75,00					C\$ 75,00
Dedos de pescado	Libra				C\$ 75,00					C\$ 75,00
Aletas de robalo	Libra				C\$ 60,00					C\$ 60,00
Sardina seca	Libra				C\$ 150,00					C\$ 150,00



RECETA DE LA SEMANA

BROCHETAS DE CAMARONES A LA PARRILLA.

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 3 cucharadas de perejil fresco picado
- 1 cucharada de ajo picado
- Pimienta fresca molida a gusto
- Hojitas de chile secas (opcional)
- 700g de camarones, pelados y desvainados.



Preparación

En un bowl de vidrio, mezclar el aceite de oliva, el jugo de limón, perejil, ajo y pimienta negra. Condimentar con las hojitas de chile, pero es opcional.

Agregar los camarones, y darles vuelta bien para que se cubran con la marinada. Llevar a la heladera por 30 minutos.

Prender la parrilla. Pinchar los ca en los palitos de brochette, pinchándolos una vez cerca de la cola y luego cerca de la cabeza.

Descartar el resto de la marinada.

Aceitar levemente la parrilla. Cocinar por 2 a 3 minutos de cada lado, o hasta que la carne se ponga opaca.



INPESCA

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!