

LISTA DE PRECIOS

**SEMANA DEL 13 AL
20 DE MARZO 2023**





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!



PESCADOS ENTEROS



PEZ PARGO ROJO

C\$120.31



PEZ MACARELA

C\$74.67



PEZ BAGRE

C\$49.58



PEZ RUCO

C\$81.67



PEZ CORVINA

C\$86.67



PEZ ROBALO

C\$79.82



PEZ ATÚN

C\$68.75

PESCADOS ENTEROS



PEZ LISA

C\$37.22



PEZ PALOMETA

C\$39.58



PEZ RONCADOR

C\$42.50



PEZ LENGUADO

C\$53.33



PEZ JUREL

C\$45.00



PEZ DORADO

C\$55.00

PESCADOS ENTEROS



PEZ TILAPIA

C\$59.00



PEZ GUAPOTE

C\$61.25



PEZ MOJARRA

C\$56.25

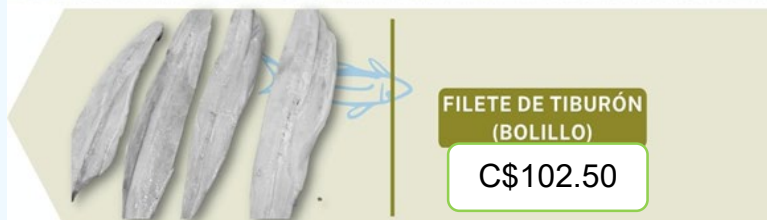
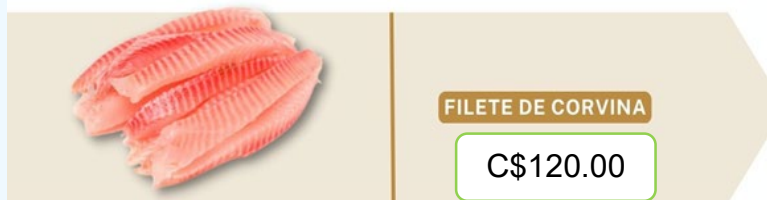


PEZ GUABINA

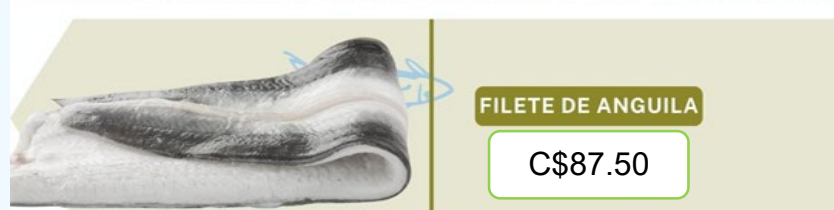
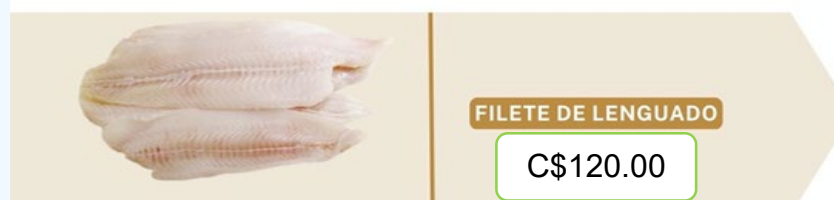
C\$36.67

PESCADOS ENTEROS												
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Bluefields	Puerto Cabezas	Precio Promedio
		Huembes	Israel	Iván Montengro	Mayoreo							
Pargo	Libra	C\$160.00	C\$150.00	C\$150.00	C\$130.00	C\$112.50	C\$160.00			C\$50.00	C\$50.00	C\$120.31
Macarela	Libra	C\$90.00	C\$90.00	C\$90.00		C\$68.33	C\$35.00	C\$80.00				C\$74.67
Bagre	Libra		C\$80.00	C\$80.00		C\$37.50	C\$35.00			C\$35.00	C\$30.00	C\$49.58
Ruco	Libra	C\$90.00	C\$100.00	C\$90.00		C\$70.00	C\$50.00	C\$90.00				C\$81.67
Corvina	Libra		C\$100.00	C\$90.00		C\$93.33	C\$90.00				C\$60.00	C\$86.67
Robalo	Libra		C\$130.00		C\$80.00	C\$73.75	C\$80.00		C\$90.00	C\$45.00	C\$60.00	C\$79.82
Atún	Libra		C\$90.00			C\$47.50		C\$65.00				C\$68.75
Lisa	Libra					C\$36.67	C\$45.00				C\$30.00	C\$37.22
Palometa	Libra					C\$43.33	C\$35.00			C\$40.00	C\$40.00	C\$39.58
Lenguado	Libra					C\$53.33						C\$53.33
Roncador	Libra								C\$40.00		C\$45.00	C\$42.50
Jurel	Libra		C\$80.00			C\$35.00	C\$35.00	C\$85.00		C\$35.00	C\$40.00	C\$45.00
Dorado	Libra							C\$55.00				C\$55.00
Mero	Libra		C\$80.00				C\$40.00					C\$60.00
Tilapia	Libra	C\$70.00	C\$70.00	C\$70.00		C\$35.00			C\$50.00			C\$59.00
Guapote	Libra	C\$70.00		C\$80.00					C\$60.00		C\$35.00	C\$61.25
Mojarra	Libra	C\$60.00		C\$70.00	C\$60.00				C\$35.00			C\$56.25
Guabina	Libra					C\$35.00			C\$35.00		C\$40.00	C\$36.67

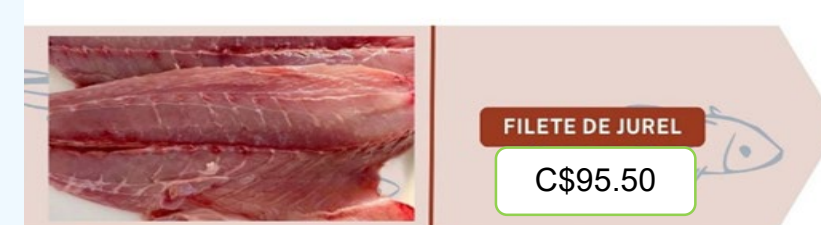
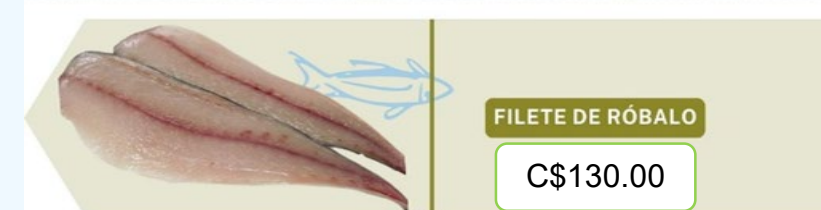
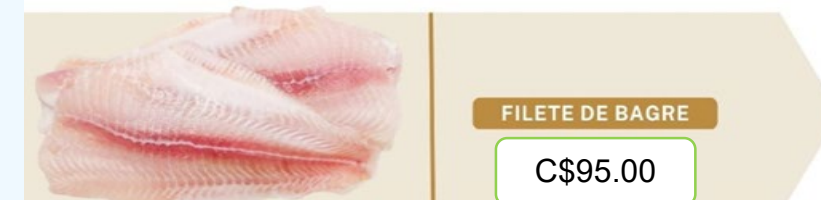
 FILETES DE PESCADO



 FILETES DE PESCADO



 FILETES DE PESCADO



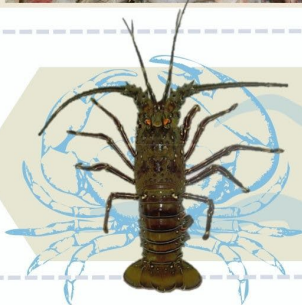
[illegible]

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS



DIVERSAS ESPECIES DE
CAMARONES

C\$200.00



LANGOSTA ENTERA DEL
PACÍFICO

C\$200.63



JAIBA

C\$79.17

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS



CONCHAS NEGRAS

C\$44.17



PUNCHE

C\$106.25



CHACALÍN SECO

C\$173.33



C\$100.00

Filete de Pescado con Crema Verde

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado blanco
(corvina o lenguado)
- 1 manojo de espinacas lavadas y desinfectadas
- 1 manojo de cebollín
- 4 ramas de perejil lavado y desinfectado
- 1 taza de crema
- 1 paquete de 190 g de queso crema suavizado
- 1/4 de barrita de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto



Elaboración paso a paso:

Licua las espinacas, el cebollín, el perejil, la crema y el queso hasta integrarlos.

Vierte lo licuado en una cacerola y cuando hierva, retira de la estufa.

Mientras, sazona los filetes con sal y pimienta y fríelos en la mantequilla hasta que estén cocidos.

En los platos a servir forma un espejo con la crema y reparte el pescado.

 Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

 **INPESCA**
INSTITUTO NICARAGUENSE DE LA PESCA Y ACUICULTURA

INPESCA

 www.inpesca.gob.ni

 www.inpesca.gob.ni