

Lista de Precios de Productos Pesqueros en los mercados nicaragüenses

*de la Semana del 05 al
11 de febrero del 2024*





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

	Nombre Común: Pargo Rojo C\$ 109.38		Nombre Común: Tilapia C\$ 37.50		Nombre Común: Lenguado C\$ 60.00
	Nombre Común: Macarela C\$ 73.33		Nombre Común: Guapote C\$ 76.75		Nombre Común: Jurel C\$ 40.00
	Nombre Común: Bagre C\$ 56.00		Nombre Común: Mojarra C\$ 70.00		Nombre Común: Roncador C\$ 50.00
	Nombre Común: Ruco C\$ 81.43		Nombre Común: Guabina C\$ 27.50		Nombre Común: Palometa C\$ 51.67
	Nombre Común: Corvina C\$ 92.50		Nombre Común: Lisa C\$ 37.50		Nombre Común: Gaspar C\$ 110.00
	Nombre Común: Robalo C\$ 69.00		Nombre Común: Atún C\$ 60.00		Nombre Común: Mero C\$ 45.00
					Nombre Común: Cabrilla C\$ 45.00



WWW.INPESCA.GOB.NI

PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

PESCADOS ENTEROS												
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Bluefieds	Puerto Cabezas	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montengro	Mayoreo							
Pargo	Libra	C\$ 180.00	C\$ 130.00	C\$ 150.00	C\$ 100.00	C\$ 110.00	C\$ 100.00			C\$ 60.00	C\$ 45.00	C\$ 109.38
Macarela	Libra	C\$ 90.00	C\$ 100.00	C\$ 85.00		C\$ 65.00	C\$ 40.00			C\$ 60.00		C\$ 73.33
Bagre	Libra	C\$ 80.00		C\$ 70.00	C\$ 60.00	C\$ 35.00	C\$ 35.00					C\$ 56.00
Ruco	Libra	C\$ 80.00	C\$ 100.00	C\$ 90.00	C\$ 95.00	C\$ 65.00	C\$ 50.00	C\$ 90.00				C\$ 81.43
Corvina	Libra	C\$ 110.00		C\$ 90.00		C\$ 90.00	C\$ 80.00					C\$ 92.50
Robalo	Libra					C\$ 70.00	C\$ 80.00		C\$ 70.00	C\$ 70.00	C\$ 55.00	C\$ 69.00
Atún	Libra	C\$ 70.00				C\$ 60.00		C\$ 50.00				C\$ 60.00
Lisa	Libra					C\$ 35.00	C\$ 40.00					C\$ 37.50
Palometa	Libra		C\$ 80.00			C\$ 40.00	C\$ 35.00					C\$ 51.67
Lenguado	Libra					C\$ 60.00						C\$ 60.00
Roncador	Libra								C\$ 50.00			C\$ 50.00
Jurel	Libra					C\$ 35.00	C\$ 35.00	C\$ 50.00				C\$ 40.00
Tilapia	Libra					C\$ 35.00			C\$ 40.00			C\$ 37.50
Guapote	Libra		C\$ 100.00	C\$ 85.00	C\$ 80.00				C\$ 42.00			C\$ 76.75
Mojarra	Libra		C\$ 100.00	C\$ 75.00				C\$ 35.00	C\$ 70.00			C\$ 70.00
Gaspar	Libra								C\$ 110.00			C\$ 110.00
Cabrilla	Libra										C\$ 45.00	C\$ 45.00
Guabina	Libra					C\$ 35.00			C\$ 20.00			C\$ 27.50
Mero	Libra						C\$ 60.00				C\$ 30.00	C\$ 45.00

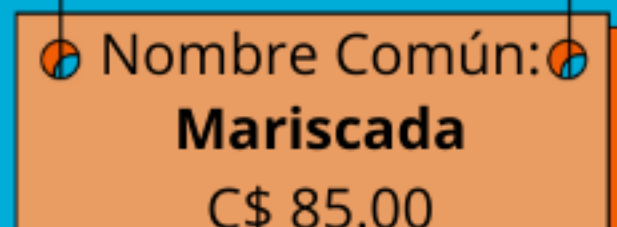
PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

	Nombre Común: Robalo C\$ 115.00		Nombre Común: Tiburón C\$ 91.25		Nombre Común: Anguila C\$ 75.00
	Nombre Común: Corvina C\$ 103.75		Nombre Común: Raya C\$ 70.00		Nombre Común: Dorado C\$ 126.67
	Nombre Común: Bagre C\$ 77.50		Nombre Común: Pargo C\$ 97.50		Nombre Común: Jurel C\$ 50.00
	Nombre Común: Mero C\$ 130.00		Nombre Común: Lengado C\$ 125.00		

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\$ 130.00		C\$ 100.00	C\$ 115.00		C\$ 70.00		C\$ 103.75
Filete de Tiburón	Libra		C\$ 100.00	C\$ 85.00	C\$ 80.00			C\$ 100.00	C\$ 91.25
Filete de Raya	Libra			C\$ 75.00		C\$ 85.00	C\$ 50.00		C\$ 70.00
Filete de Bagre	Libra				C\$ 95.00		C\$ 60.00		C\$ 77.50
Filete Pargo	Libra			C\$ 95.00	C\$ 100.00				C\$ 97.50
Filete de Lengüado	Libra	C\$ 120.00			C\$ 130.00				C\$ 125.00
Filete de Dorado	Libra	C\$ 100.00			C\$ 130.00			C\$ 150.00	C\$ 126.67
Filete de Jurel	Libra						C\$ 50.00		C\$ 50.00
Filete Robalo	Libra				C\$ 150.00		C\$ 80.00		C\$ 115.00
Filete de Mero	Libra				C\$ 130.00				C\$ 130.00
Filete de Anguila	Libra					C\$ 75.00			C\$ 75.00





PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS											
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	Bluefields	Puerto Cabeza	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Ivan Montenegro	Mayoreo						
Camarón 71-90	Libra		C\$ 150.00								C\$ 150.00
Camaron 61-70	Libra	C\$ 180.00		C\$ 120.00							C\$ 150.00
Camaron 41-50	Libra	C\$ 210.00		C\$ 160.00			C\$ 140.00		C\$ 150.00		C\$ 165.00
Camaron 36-40	Libra				C\$ 200.00						C\$ 200.00
Camaron 31-35	Libra	C\$ 300.00		C\$ 200.00			C\$ 180.00				C\$ 226.67
Camaron 26-30	Libra			C\$ 260.00	C\$ 240.00						C\$ 250.00
Camaron 21-25	Libra	C\$ 320.00			C\$ 250.00			C\$ 250.00			C\$ 273.33
Camaron 16-20	Libra			C\$ 280.00	C\$ 380.00		C\$ 320.00	C\$ 280.00			C\$ 315.00
Camarón de cultivo	Libra					C\$ 120.00					C\$ 120.00
Langosta entera del Pacífico	Libra	C\$ 300.00		C\$ 380.00	C\$ 350.00	C\$ 140.00					C\$ 292.50
Cola de langosta del Caribe	Libra									C\$ 490.00	C\$ 490.00
Jaiba	Libra	C\$ 90.00		C\$ 70.00	C\$ 50.00	C\$ 120.00	C\$ 50.00		C\$ 50.00		C\$ 71.67
Pulpo	Libra	C\$ 400.00									C\$ 400.00
Almejas	Libra							C\$ 100.00			C\$ 100.00
Conchas Negras	Docena	C\$ 50.00	C\$ 50.00	C\$ 40.00	C\$ 30.00	C\$ 35.00	C\$ 35.00				C\$ 40.00
Punche	Ración	C\$ 60.00		C\$ 60.00		C\$ 50.00					C\$ 56.67
Cabezas de Pescado	Libra	C\$ 60.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00		C\$ 18.00				C\$ 39.60
Chacalin Seco	Libra	C\$ 200.00	C\$ 150.00	C\$ 130.00	C\$ 180.00						C\$ 165.00
Pescado Seco Salado	Libra						C\$ 50.00				C\$ 50.00
Sardina Seca 1 onza	Libra	C\$ 60.00		C\$ 30.00							C\$ 45.00
Caracol	Libra									C\$ 120.00	C\$ 120.00
Mariscada	Libra				C\$ 85.00						C\$ 85.00
Torta de pescado	Libra				C\$ 70.00						C\$ 70.00



RECETA DE LA SEMANA

Filete de pescado empanizado a la mostaza

Ingredientes (4 personas)

- 4 filetes de pescado
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 taza de leche evaporada
- Pan tostado y molido
- Sal y pimienta al gusto.
- ½ cucharadita de sazónador



Preparación

1. Corte el pescado en trozos chicos, agregue sal, pimienta y sazónador.
2. En un bol aparte mezcle la mostaza con la leche y revuelva hasta que estén bien integrados.
3. Añada el pescado y deje macerar durante cinco minutos.
4. Luego, retírelo de la mezcla y pase por el pan molido.
5. Fría en aceite caliente hasta que se dore.
6. Sirva con arroz blanco y la ensalada que más le guste.



INPESCA

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI