

Lista de Precios de Productos Pesqueros en los mercados nicaragüenses

*de la Semana del 15 al 21
de abril del 2024*



Foto: Comerciantes de Productos
Pesqueros del Mercado Israel
Lewites y Roberto Huembes

PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS



Nombre Común:
Pargo Rojo
 C\$ 122.50



Nombre Común:
Macarela
 C\$79.29



Nombre Común:
Bagre
 C\$ 46.00



Nombre Común:
Ruco
 C\$ 84.29



Nombre Común:
Corvina
 C\$ 81.25



Nombre Común:
Robalo
 C\$ 75.00



Nombre Común:
Tilapia
 C\$ 50.33



Nombre Común:
Guapote
 C\$ 86.25



Nombre Común:
Mojarra
 C\$ 57.50



Nombre Común:
Guabina
 C\$ 27.50



Nombre Común:
Lisa
 C\$ 40.00



Nombre Común:
Atún
 C\$ 110.00



Nombre Común:
Lenguado
 C\$ 60.00



Nombre Común:
Jurel
 C\$ 36.00



Nombre Común:
Roncador
 C\$ 50.00



Nombre Común:
Palometa
 C\$ 41.67



Nombre Común:
Dorado
 C\$ 70.00



Nombre Común:
Mero
 C\$ 40.00





PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

PESCADOS ENTEROS												
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Bluefields	Precio Promedio	
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montengro	Mayoreo							
Pargo	Libra	C\$ 150.00	C\$ 130.00	C\$ 140.00	C\$ 120.00	C\$ 110.00	C\$ 100.00	C\$ 160.00		C\$ 70.00	C\$ 122.50	
Macarela	Libra	C\$ 90.00	C\$ 90.00	C\$ 80.00	C\$ 80.00	C\$ 65.00	C\$ 50.00	C\$ 100.00			C\$ 79.29	
Bagre	Libra	C\$ 80.00			C\$ 60.00	C\$ 35.00	C\$ 40.00			C\$ 15.00	C\$ 46.00	
Ruco	Libra	C\$ 110.00	C\$ 100.00	C\$ 85.00	C\$ 80.00	C\$ 65.00	C\$ 50.00	C\$ 100.00			C\$ 84.29	
Corvina	Libra			C\$ 90.00	C\$ 75.00	C\$ 90.00	C\$ 70.00				C\$ 81.25	
Robalo	Libra					C\$ 70.00	C\$ 80.00	C\$ 75.00	C\$ 70.00	C\$ 80.00	C\$ 75.00	
Atún	Libra			C\$ 160.00		C\$ 60.00					C\$ 110.00	
Lisa	Libra					C\$ 35.00	C\$ 45.00				C\$ 40.00	
Palometa	Libra					C\$ 40.00	C\$ 35.00			C\$ 50.00	C\$ 41.67	
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\$ 35.00	C\$ 45.00		C\$ 30.00	C\$ 36.00	
Dorado	Libra							C\$ 70.00			C\$ 70.00	
Tilapia	Libra		C\$ 80.00			C\$ 35.00			C\$ 36.00		C\$ 50.33	
Guapote	Libra		C\$ 80.00	C\$ 80.00	C\$ 85.00				C\$ 100.00		C\$ 86.25	
Mero	Libra						C\$ 40.00				C\$ 40.00	
Mojarra	Libra							C\$ 45.00	C\$ 70.00		C\$ 57.50	
Guabina	Libra					C\$ 35.00			C\$ 20.00		C\$ 27.50	
Gaspar	Libra								C\$ 80.00		C\$ 80.00	



PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina
C\$ 100.00



Nombre Común:
Bagre
C\$ 97.50



Nombre Común:
Robalo
C\$ 80.00



Nombre Común:
Lengudo
C\$ 106.67



Nombre Común:
Tiburón
C\$ 97.50



Nombre Común:
Raya
C\$ 74.00



Nombre Común:
Pargo
C\$122.50



Nombre Común:
Anguila
C\$ 97.50



Nombre Común:
Jurel
C\$ 50.00



Nombre Común:
Tilapia
C\$ 85.00



Nombre Común:
Mero
C\$ 105.00



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	Rivas	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo					
Filete Corvina	Libra		C\$ 120.00	C\$ 105.00	C\$ 105.00		C\$ 70.00		C\$ 100.00	
Filete de Tiburón	Libra		C\$ 100.00		C\$ 80.00	C\$ 110.00		C\$ 100.00	C\$ 97.50	
Filete de Raya	Libra		C\$ 90.00	C\$ 70.00	C\$ 65.00	C\$ 85.00	C\$ 60.00		C\$ 74.00	
Filete de Bagre	Libra	C\$ 130.00	C\$ 120.00		C\$ 70.00		C\$ 70.00		C\$ 97.50	
Filete Pargo	Libra		C\$ 120.00	C\$ 110.00	C\$ 110.00			C\$ 150.00	C\$ 122.50	
Filete de Lenguaudo	Libra	C\$ 120.00		C\$ 100.00	C\$ 100.00				C\$ 106.67	
Filete de Robalo	Libra						C\$ 80.00		C\$ 80.00	
Filete de Jurel	Libra						C\$ 50.00		C\$ 50.00	
Filete de Anguila	Libra	C\$ 120.00				C\$ 75.00			C\$ 97.50	
Filete de Mero	Libra			C\$ 80.00	C\$ 130.00				C\$ 105.00	
Filete de Tilapia	Libra			C\$ 85.00					C\$ 85.00	



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS



Nombre Común:
**Variación de
tallas Camarones**
C\$165.00 / C\$350.00



Nombre Común:
**Langosta entera
del Pacífico**
C\$ 230.00



Nombre Común:
Jaiba
C\$ 75.00



Nombre Común:
Conchas Negras
C\$ 45.00



Nombre Común:
Almejas
C\$ 100.00



Nombre Común:
Cangrejo
C\$ 140.00



Nombre Común:
Champainano
C\$ 60.00



Nombre Común:
Punche
C\$ 50.00



Nombre Común:
Mariscada
C\$ 85.00



Nombre Común:
Mejillones
C\$ 100.00



Nombre Común:
Ostras
C\$ 25.00



Nombre Común:
Calamar
C\$ 120.00



Nombre Común:
Chacalín Seco
C\$ 165.00



Nombre Común:
Cabezas de Pescado
C\$ 37.00



Nombre Común:
Dedos de Pescado
C\$ 75



Nombre Común:
Torta de Pescado
C\$ 75.00



Nombre Común:
Sardina Seca
C\$80.00



Nombre Común:
Pescado Seco
Desde C\$276.67

Precio de pescado seco varia según la especie.



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS										
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	Bluefields	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Hombres	Ivan Montenegro	Mayoreo					
Camarón 71-90	Libra		C\$ 180.00	C\$ 150.00					C\$ 165.00	
Camarón 61-70	Libra	C\$ 240.00	C\$ 200.00	C\$ 170.00	C\$ 160.00				C\$ 192.50	
Camaron 51-60	Libra		C\$ 220.00	C\$ 180.00					C\$ 200.00	
Camaron 41-50	Libra						C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 110.00	
Camaron 36-40	Libra		C\$ 260.00	C\$ 200.00					C\$ 230.00	
Camaron 31-35	Libra						C\$ 150.00		C\$ 150.00	
Camaron 26-30	Libra	C\$ 320.00		C\$ 240.00	C\$ 240.00			C\$ 260.00	C\$ 265.00	
Camaron 16-20	Libra				C\$ 380.00		C\$ 320.00		C\$ 350.00	
Camarón de cultivo	Libra					C\$ 120.00		C\$ 300.00	C\$ 210.00	
Langosta entera del Pacifico	Libra			C\$ 380.00	C\$ 350.00	C\$ 140.00			C\$ 290.00	
Cola de langosta del Caribe	Libra				C\$ 420.00				C\$ 420.00	
Dedos de pescado	Libra				C\$ 75.00				C\$ 75.00	
Porta de pescado	Libra		C\$ 80.00		C\$ 75.00				C\$ 77.50	
Jaiba	Libra	C\$ 80.00	C\$ 90.00	C\$ 70.00	C\$ 70.00	C\$ 120.00	C\$ 50.00	C\$ 90.00	C\$ 75.00	
Almejas	Libra							C\$ 100.00	C\$ 100.00	
Ostras	Libra								C\$ 25.00	
Calamar	Libra	C\$ 120.00						C\$ 100.00	C\$ 110.00	
Cangrejo	Libra							C\$ 140.00	C\$ 140.00	
Conchas Negras	Docena	C\$ 50.00	C\$ 60.00	C\$ 40.00		C\$ 35.00	C\$ 40.00		C\$ 45.00	
Punche	Ración	C\$ 50.00	C\$ 50.00	C\$ 50.00		C\$ 50.00			C\$ 50.00	
Cabezas de Pescado	Libra	C\$ 60.00	C\$ 30.00	C\$ 30.00	C\$ 40.00		C\$ 25.00		C\$ 37.00	
Chacalin Seco	Libra	C\$ 180.00	C\$ 160.00	C\$ 140.00	C\$ 180.00				C\$ 165.00	
Pescado Seco Salado	Libra	C\$ 180.00	C\$ 400.00				C\$ 250.00		C\$ 276.67	
Sardina seca	libra		C\$ 80.00						C\$ 80.00	
Mariscada	Libra				C\$ 85.00				C\$ 85.00	
Champainanos	Docena					C\$ 60.00			C\$ 60.00	



RECETA DE LA SEMANA

Almejas al ajillo

Ingredientes:

- ° 600 g de almejas
- ° 4 o 5 dientes de ajo
- ° 1 punta de guindilla o pimienta de Cayena
- ° Sal y perejil fresco picado
- ° Vino blanco seco al gusto
- ° Aceite de oliva virgen extra



Preparación

- ° Lavamos muy bien las almejas en varias aguas y, si es posible, las ponemos una hora en agua con sal o las rociamos con sal gruesa y a la media hora las lavamos con agua. De esta forma perderán la arena interior si la tienen.
- ° En una sartén ponemos un fondo de aceite y salteamos unos minutos el ajo laminado. Cuando el ajo empiece a tomar color ponemos la guindilla y al momento las almejas y el medio vasito de vino. Hay que subir el fuego en ese momento para que el vino se evapore con rapidez mientras se van abriendo las almejas.
- ° Mientras se van abriendo las almejas espolvoreamos con el perejil picado muy finito y damos unas vueltas para que se integre bien en la salsa.
- ° La mayoría de las veces no es necesario añadir ni sal. Siempre recomendamos no sazonar demasiado los platos marineros y respetar su sabor, pero si quieres poner algo de sal ahora es el momento de añadirla.
- ° Cuando vemos que las almejas se han abierto retiramos del fuego y servimos al momento.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



INPESCA

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI