

















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

*Semana del 21 al 27 de octubre  
del 2024*

Foto: Comerciante de Productos  
Pesqueros del mercado Roberto  
Huembe.

## PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS












	Nombre Común: <b>Pargo Rojo</b> C\$120.00		Nombre Común: <b>Tilapia</b> C\$ 37.50		Nombre Común: <b>Lenguado</b> C\$ 60.00
	Nombre Común: <b>Macarela</b> C\$75.83		Nombre Común: <b>Mojarra</b> C\$ 30.00		Nombre Común: <b>Jurel</b> C\$50.00
	Nombre Común: <b>Bagre</b> C\$ 54.00		Nombre Común: <b>Guabina</b> C\$ 27.50		Nombre Común: <b>Roncador</b> C\$50.00
	Nombre Común: <b>Ruco</b> C\$ 80.00		Nombre Común: <b>Lisa</b> C\$ 35.00		Nombre Común: <b>Palometa</b> C\$ 40.00
	Nombre Común: <b>Corvina</b> C\$ 87.50		Nombre Común: <b>Atún</b> C\$60.00		Nombre Común: <b>Mero</b> C\$ 40.00
	Nombre Común: <b>Robalo</b> C\$ 71.25				



## 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\$ 160.00	C\$ 140.00		C\$ 120.00	C\$ 80.00			C\$ 70.00	C\$ 120.00
Macarela	Libra	C\$ 90.00	C\$ 100.00	C\$ 85.00	C\$ 80.00	C\$ 65.00	C\$ 35.00				C\$ 75.83
Bagre	Libra	C\$ 70.00	C\$ 60.00		C\$ 60.00	C\$ 35.00	C\$ 45.00				C\$ 54.00
Ruco	Libra	C\$ 90.00	C\$ 100.00	C\$ 85.00	C\$ 90.00	C\$ 65.00	C\$ 50.00				C\$ 80.00
Corvina	Libra		C\$ 120.00	C\$ 95.00	C\$ 80.00	C\$ 90.00	C\$ 70.00			C\$ 70.00	C\$ 87.50
Robalo	Libra					C\$ 70.00	C\$ 65.00		C\$ 70.00	C\$ 80.00	C\$ 71.25
Atún	Libra					C\$ 60.00					C\$ 60.00
Lisa	Libra					C\$ 35.00	C\$ 35.00				C\$ 35.00
Palometa	Libra					C\$ 40.00	C\$ 50.00			C\$ 30.00	C\$ 40.00
Lenguado	Libra					C\$ 60.00					C\$ 60.00
Roncador	Libra								C\$ 50.00		C\$ 50.00
Jurel	Libra	C\$ 70.00				C\$ 35.00	C\$ 45.00				C\$ 50.00
Tilapia	Libra					C\$ 35.00			C\$ 40.00		C\$ 37.50
Guapote	Libra								C\$ 80.00		C\$ 80.00
Mero	Libra						C\$ 40.00				C\$ 40.00
Mojarra	Libra								C\$ 35.00	C\$ 25.00	C\$ 30.00
Guabina	Libra					C\$ 35.00			C\$ 20.00		C\$ 27.50
Gaspar	Libra	C\$ 450.00	C\$ 450.00								C\$ 450.00

## PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

	<p>Nombre Común: <b>Corvina</b> C\$ 106.25</p>		<p>Nombre Común: <b>Bagre</b> C\$ 110.00</p>		<p>Nombre Común: <b>Vela</b> C\$ 80.00</p>
	<p>Nombre Común: <b>Tiburón</b> C\$ 97.00</p>		<p>Nombre Común: <b>Pargo</b> C\$ 105.00</p>		<p>Nombre Común: <b>Lengado</b> C\$ 116.67</p>
	<p>Nombre Común: <b>Raya</b> C\$ 78.75</p>		<p>Nombre Común: <b>Robalo</b> C\$ 180.00</p>		<p>Nombre Común: <b>Anguila</b> C\$ 98.33</p>
			<p>Nombre Común: <b>Salmon</b> C\$ 320.00</p>		<p>Nombre Común: <b>Jurel</b> C\$ 50.00</p>

## PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

FILETES DE PESCADO								
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo			
Filete Corvina	Libra	C\$ 120.00		C\$ 100.00	C\$ 105.00		C\$ 100.00	C\$ 106.25
Filete de Tiburón	Libra	C\$ 120.00	C\$ 90.00	C\$ 85.00	C\$ 80.00	C\$ 110.00		C\$ 97.00
Filete de Raya	Libra	C\$ 100.00		C\$ 70.00		C\$ 85.00	C\$ 60.00	C\$ 78.75
Filete de Bagre	Libra		C\$ 120.00				C\$ 100.00	C\$ 110.00
Filete Pargo	Libra			C\$ 100.00	C\$ 110.00			C\$ 105.00
Filete de Lengüado	Libra	C\$ 120.00	C\$ 120.00		C\$ 110.00			C\$ 116.67
Filete de Robalo	Libra				C\$ 180.00		C\$ 180.00	C\$ 180.00
Filete de Jurel	Libra						C\$ 50.00	C\$ 50.00
Filete de Barracuda	Libra	C\$ 120.00						C\$ 120.00
Filete de Anguila	Libra		C\$ 120.00		C\$ 100.00	C\$ 75.00		C\$ 98.33
Filete de Salmon	Libra		C\$ 320.00					C\$ 320.00
Filete de Vela	Libra		C\$ 80.00					C\$ 80.00



## PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS



Variedad de  
**tallas Camarones**  
C\$130.00/ 353.33



Nombre Común:  
**Langosta entera del Pacifico**  
C\$ 290.00



Nombre Común:  
**Cola langosta del Caribe**



Nombre Común:  
**Jaiba**  
C\$ 71.43



Nombre Común:  
**Punche**  
C\$ 50.00



Nombre Común:  
**Mariscada**  
C\$ 75.00



Nombre Común:  
**Torta de Pescado**  
C\$ 75.00



Nombre Común:  
**Dedos de Pescado**  
C\$ 75.00



Nombre Común:  
**Champainano**  
C\$ 60.00



Nombre Común:  
**Pulpo**  
C\$ 250.00



Nombre Común:  
**Chacalín Seco**  
C\$ 183.33



Nombre Común:  
**Pescado Seco**  
C\$366.67



Nombre Común:  
**Cabeza de pescado**  
C\$ 41.67



Nombre Común:  
**Conchas negras**  
C\$ 41.00





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					
Camaron 61-70	Libra		C\$ 140.00							C\$ 140.00
Camaron 51-60	Libra	C\$ 170.00								C\$ 170.00
Camaron 41-50	Libra		C\$ 180.00	C\$ 180.00	C\$ 200.00		C\$ 120.00		C\$ 90.00	C\$ 154.00
Camaron 36-40	Libra	C\$ 190.00								C\$ 190.00
Camaron 31-35	Libra		C\$ 200.00				C\$ 150.00			C\$ 175.00
Camaron 26-30	Libra	C\$ 220.00		C\$ 220.00	C\$ 240.00					C\$ 226.67
Camaron 16-20	Libra	C\$ 360.00			C\$ 380.00		C\$ 320.00			C\$ 353.33
Camaron de cultivo	Libra					C\$ 130.00				C\$ 130.00
Langosta entera del Pacífico	Libra	C\$ 350.00		C\$ 270.00	C\$ 400.00	C\$ 140.00				C\$ 290.00
Dedos de pescado	Libra				C\$ 75.00					C\$ 75.00
Torta de pescado	Libra				C\$ 75.00					C\$ 75.00
Jaiba	Libra	C\$ 80.00	C\$ 90.00	C\$ 65.00	C\$ 65.00	C\$ 120.00	C\$ 40.00		C\$ 40.00	C\$ 71.43
Pulpo	Libra				C\$ 250.00					C\$ 250.00
Conchas Negras	Docena	C\$ 50.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00		C\$ 35.00	C\$ 40.00			C\$ 41.00
Punche	Ración		C\$ 50.00			C\$ 50.00				C\$ 50.00
Cabezas de Pescado	Libra	C\$ 50.00	C\$ 50.00				C\$ 25.00			C\$ 41.67
Chacalin Seco	Libra	C\$ 190.00	C\$ 200.00	C\$ 160.00						C\$ 183.33
Pescado Seco Salado	Libra	C\$ 450.00	C\$ 450.00				C\$ 200.00			C\$ 366.67
Sardina Seca	Libra	C\$ 150.00	C\$ 180.00							C\$ 165.00
Mariscada	Libra				C\$ 75.00					C\$ 75.00
Champainanos	Docena					C\$ 60.00				C\$ 60.00



## RECETA DE LA SEMANA

### FILETE DE PESCADO EN SALSA DE ZANAHORIA Y TOMATE

#### Ingredientes:

- 2 filetes de pescado (2 personas)
- 1 cebolla cortada en cuadros finos
- 3 dientes de ajo picados
- 2 zanahorias cortada en cuadros pequeños
- 2 tomates maduros
- ½ vaso de vino blanco
- ½ litro de caldo de pescado
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal

#### Preparación

1. En un surten con un poquito de aceite de oliva cocinar, la cebolla, la zanahoria y el ajo.
2. Cuando la cebolla ya esté tierna, agregar los tomates previamente pelados y cortados en dados pequeños. Continuar cocinando durante 5 minutos aproximadamente y remover de vez en cuando.
3. Añadir el vino blanco y rehogar un par de minutos más, echar el caldo de pescado. Dejar cociendo hasta que reduzca (10-15 minutos) y remover.
4. Luego pasarlo todo por la batidora hasta que nos quede una salsa homogénea y suave. Reservar.
5. Salpimentar los filetes de pescado a gusto, pasarlos por la harina y freírlos a fuego medio por ambos lados con un poquito de aceite en una sartén. Cuando vayan cogiendo color, agregar a la sartén la salsa que tenemos reservada.
6. Espolvorear con un poco de perejil picado y cocinar durante 10-15 minutos aproximadamente a fuego suave.
7. Servirlos acompañados de la salsa.





# INPESCA

*¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!*

