



















Lista de Precios de Productos Pesqueros en los mercados nicaragüenses

*de la semana del 23 al 30 de
septiembre del 2024*



Foto: Comerciantes de Productos
Pesqueros del mercado Israel
Lewites.

PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

	Nombre Común: Pargo Rojo C\$118.56		Nombre Común: Tilapia C\$ 60.00		Nombre Común: Lenguado C\$ 58.33
	Nombre Común: Macarela C\$76.04		Nombre Común: Mojarra C\$ 52.50		Nombre Común: Jurel C\$45.67
	Nombre Común: Bagre C\$ 56.39		Nombre Común: Guabina C\$ 27.50		Nombre Común: Roncador C\$65.00
	Nombre Común: Ruco C\$ 78.21		Nombre Común: Lisa C\$ 38.34		Nombre Común: Palometa C\$ 36.25
	Nombre Común: Corvina C\$ 79.67		Nombre Común: Atún C\$53.33		Nombre Común: Mero C\$ 35.00
	Nombre Común: Robalo C\$ 76.56		Nombre Común: Dorado C\$70.00		Nombre Común: Cabrilla C\$ 60.00














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\$ 135,00	C\$ 112,50	C\$ 118,50	C\$ 112,50	C\$ 95,00	C\$ 180,00	C\$ 65,00		C\$ 118,56
Macarela	Libra	C\$ 100,00	C\$ 90,00	C\$ 90,00	C\$ 80,00	C\$ 68,33	C\$ 45,00	C\$ 85,00	C\$ 50,00		C\$ 76,04
Bagre	Libra	C\$ 80,00	C\$ 90,00	C\$ 70,00		C\$ 38,33	C\$ 40,00			C\$ 20,00	C\$ 56,39
Ruco	Libra	C\$ 85,00		C\$ 85,00	C\$ 90,00	C\$ 66,25	C\$ 55,00	C\$ 100,00			C\$ 80,21
Corvina	Libra			C\$ 90,00	C\$ 80,00	C\$ 93,33	C\$ 65,00		C\$ 70,00		C\$ 79,67
Robalo	Libra					C\$ 73,75	C\$ 72,50		C\$ 90,00	C\$ 70,00	C\$ 76,56
Atún	Unidad	C\$ 60,00				C\$ 57,50		C\$ 42,50			C\$ 53,33
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
Cabrilla	Libra				C\$ 80,00						C\$ 80,00
Mero	Libra						C\$ 35,00				C\$ 35,00
Jurel	Unidad	C\$ 60,00		C\$ 60,00		C\$ 35,00	C\$ 29,00	C\$ 50,00	C\$ 40,00		C\$ 45,67
Mandarina	Libra		C\$ 100,00	C\$ 75,00							C\$ 87,50
Tilapia	Libra		C\$ 90,00	C\$ 75,00		C\$ 35,00				C\$ 40,00	C\$ 60,00
Guapote lagunero	Libra			C\$ 90,00						C\$ 110,00	C\$ 100,00
Guapote tigre	Libra									C\$ 65,00	C\$ 65,00
Mojarra	Libra		C\$ 80,00	C\$ 50,00						C\$ 27,50	C\$ 52,50
Guabina	Libra					C\$ 35,00				C\$ 20,00	C\$ 27,50
sabaleta	Libra									C\$ 20,00	C\$ 20,00



PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

	<p>Nombre Común: Corvina C\$ 121.67</p>		<p>Nombre Común: Bagre C\$ 105.00</p>		<p>Nombre Común: Vela C\$ 80.00</p>
	<p>Nombre Común: Tiburón C\$ 93.00</p>		<p>Nombre Común: Pargo C\$ 145.00</p>		<p>Nombre Común: Lengado C\$ 113.33</p>
	<p>Nombre Común: Raya C\$ 70.42</p>		<p>Nombre Común: Robalo C\$ 80.00</p>		<p>Nombre Común: Anguila C\$ 90.83</p>
			<p>Nombre Común: Salmon C\$ 320.00</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\$ 180,00		C\$ 121,67
Filete de Tiburón	Libra	C\$ 90,00	C\$ 100,00	C\$ 80,00	C\$ 80,00	C\$ 115,00				C\$ 93,00
Filete de Raya	Libra			C\$ 70,00	C\$ 65,00	C\$ 86,67	C\$ 60,00			C\$ 70,42
Filete de macarela	Libra							C\$ 150,00		C\$ 150,00
Filete de Bagre	Libra	C\$ 140,00					C\$ 70,00			C\$ 105,00
Filete de Pargo	Libra				C\$ 110,00			C\$ 180,00		C\$ 145,00
Filete de robalo	Libra						C\$ 80,00			C\$ 80,00
Filete de vela	Libra	C\$ 90,00		C\$ 70,00						C\$ 80,00
Filete de Lengado	Libra	C\$ 140,00		C\$ 90,00	C\$ 110,00					C\$ 113,33
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 importado	libra				C\$ 320,00					C\$ 320,00

PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS



Nombre Común:
**Variedad de
tallas Camarones**
C\$153.00/ 362.50



Nombre Común:
**Langosta entera
del Pacifico**
C\$ 281.50



Nombre Común:
**Cola langosta del
Caribe**
C\$ 340.00



Nombre Común:
Jaiba
C\$ 67.86



Nombre Común:
Punche
C\$ 50.00



Nombre Común:
Caracol
C\$ 240.00



Nombre Común:
King Crab
C\$ 200.00



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\$ 350.00



Nombre Común:
Chacalín Seco
C\$ 180.00



Nombre Común:
Almejas
C\$ 95.00



Nombre Común:
Pescado Seco
C\$195.00



Nombre Común:
Cabeza de pescado
C\$ 41.00



Nombre Común:
Conchas negras
C\$ 40.00



Nombre Común:
Calamar
C\$ 100.00





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	Bluefields	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Ivan Montenegro	Mayoreo					
Camarón 71-90	Libra								#¡DIV/0!	
Camarón 61-70	Libra	C\$ 160,00	C\$ 160,00	C\$ 140,00					C\$ 153,33	
Camaron 51-60	Libra	C\$ 150,00		C\$ 150,00	C\$ 200,00				C\$ 166,67	
Camaron 41-50	Libra		C\$ 170,00	C\$ 160,00		C\$ 150,00			C\$ 160,00	
Camaron 36-40	Libra	C\$ 240,00	C\$ 180,00	C\$ 180,00					C\$ 200,00	
Camaron 31-35	Libra	C\$ 280,00	C\$ 200,00	C\$ 200,00		C\$ 175,00			C\$ 213,75	
Camarón 26-30	Libra		C\$ 210,00		C\$ 240,00		C\$ 200,00		C\$ 216,67	
Camaron 21-25	Libra		C\$ 200,00						C\$ 200,00	
Camaron 16-20	Libra		C\$ 300,00	C\$ 230,00	C\$ 380,00				C\$ 303,33	
U-12	Libra	C\$ 390,00					C\$ 335,00		C\$ 362,50	
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\$ 300,00		C\$ 222,50	
Cola de langosta del Caribe	Libra			C\$ 340,00					C\$ 340,00	
Langosta entera del Pacífico	Libra	C\$ 300,00	C\$ 300,00	C\$ 260,00	C\$ 400,00	C\$ 145,00			C\$ 281,00	
Jaiba	Libra	C\$ 70,00	C\$ 80,00	C\$ 70,00	C\$ 65,00		C\$ 45,00	C\$ 95,00	C\$ 67,86	
Conchas negras	Docena	C\$ 40,00	C\$ 50,00	C\$ 40,00	C\$ 40,00		C\$ 30,00		C\$ 40,00	
Punche	Ración	C\$ 50,00	C\$ 50,00	C\$ 50,00	C\$ 50,00				C\$ 50,00	
Cangrejo	Docena							C\$ 120,00	C\$ 120,00	
Cabezas de Pescado	Libra	C\$ 50,00	C\$ 50,00	C\$ 50,00	C\$ 40,00		C\$ 18,00		C\$ 41,60	
Almejas	Libra							C\$ 95,00	C\$ 95,00	
Calamar	Libra							C\$ 100,00	C\$ 100,00	
Pulpo	Libra							C\$ 350,00	C\$ 350,00	
King crab	Libra			C\$ 200,00					C\$ 200,00	
Caracol	Libra							C\$ 240,00	C\$ 240,00	
Chacalin Seco	Libra	C\$ 180,00	C\$ 180,00	C\$ 180,00					C\$ 180,00	
Pescado Seco Salado	Libra		C\$ 250,00				C\$ 140,00		C\$ 195,00	
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	



RECETA DE LA SEMANA

CROQUETAS DE ATÚN CON PAPA Y SALSA TÁRTARA

Ingredientes:

- 2 papas cocidas y troceadas
- 2 latas de atún
- 4 cucharadas de perejil picado
- 1 cebolla picada
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 huevos
- 1 taza de harina
- 1 taza de pan molido
- Aceite para freír
- 1 taza de mayonesa (para la salsa)
- 2 cucharaditas de alcaparras picadas (para la salsa)
- 2 cucharaditas de cebolla morada picada (para la salsa)
- 2 cucharadas de perejil picado (para la salsa)
- 1 limón (para la salsa)



Preparación

Mezcla los ingredientes de la salsa, reserva.

Sofríe la cebolla con la mantequilla, cuando comience a dorar agrega la papa, atún y perejil, integra y retira del fuego.

Forma bolitas con la mezcla y empaniza pasando primero por la harina, luego el huevo batido y enseguida el pan molido. Fríe en aceite caliente por ambos lados. Acompaña con la salsa.



INPESCA

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!

