















Lista de Precios de Productos Pesqueros en los mercados nicaragüenses

*semana del 13 al 20 de enero
del 2025*

Foto: Comerciante de Productos
Pesqueros del mercado Roberto
Huembe.

PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

	Nombre Común: Pargo Rojo C\$118.57		Nombre Común: Tilapia C\$ 46.88		Nombre Común: Lenguado C\$ 60.00
	Nombre Común: Macarela C\$70.00		Nombre Común: Mojarra C\$ 33.83		Nombre Común: Jurel C\$49.29
	Nombre Común: Bagre C\$ 50.00		Nombre Común: Guabina C\$ 35.00		Nombre Común: Palometa C\$ 41.25
	Nombre Común: Ruco C\$ 77.86		Nombre Común: Lisa C\$ 41.25		Nombre Común: Robalo C\$ 76.67
	Nombre Común: Corvina C\$ 77.50		Nombre Común: Atún C\$60.00		



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!











PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

Producto	Unidad de medidas	PESCADOS ENTEROS													Precio Promedio	
		Mercados Managua					San Carlos					Bluefields				
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montengro	Mayoreo	León	Chinandega	Rivas	San Carlos	San Miguelito	Morritos	Puerto Diaz	Puerto Cabezas	Bluefields		
Pargo	Libra	C\$ 170.00	C\$ 120.00	C\$ 160.00	C\$ 90.00	C\$ 120.00	C\$ 120.00							C\$ 50.00		C\$ 118.57
Macarela	Libra	C\$ 80.00	C\$ 100.00	C\$ 85.00	C\$ 80.00	C\$ 65.00	C\$ 50.00	C\$ 60.00						C\$ 40.00		C\$ 70.00
Bagre	Libra	C\$ 80.00		C\$ 60.00		C\$ 35.00	C\$ 50.00			C\$ 25.00						C\$ 50.00
Ruco	Libra	C\$ 100.00	C\$ 90.00	C\$ 90.00	C\$ 80.00	C\$ 65.00	C\$ 50.00	C\$ 70.00								C\$ 77.86
Corvina	Libra				C\$ 80.00	C\$ 90.00	C\$ 90.00							C\$ 50.00		C\$ 77.50
Roncador	Libra													C\$ 25.00		C\$ 25.00
Robalo	Libra		C\$ 100.00		C\$ 90.00	C\$ 70.00	C\$ 80.00							C\$ 50.00	C\$ 70.00	C\$ 76.67
Atún	Libra					C\$ 60.00										C\$ 60.00
Lisa	Libra					C\$ 35.00	C\$ 45.00							C\$ 25.00	C\$ 25.00	C\$ 35.00
Palometa	Libra					C\$ 40.00	C\$ 50.00							C\$ 25.00	C\$ 50.00	C\$ 41.25
Lenguado	Libra					C\$ 60.00										C\$ 60.00
Jurel	Libra	C\$ 70.00		C\$ 60.00		C\$ 35.00	C\$ 50.00	C\$ 50.00						C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 49.29
Tilapia	Libra		C\$ 80.00	C\$ 60.00		C\$ 35.00			C\$ 60.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 30.00	C\$ 30.00			C\$ 46.88
Yellow Tails	Libra													C\$ 70.00		C\$ 70.00
Mero	Libra						C\$ 50.00									C\$ 50.00
Machaca	Libra								C\$ 50.00	C\$ 35.00	C\$ 32.00	C\$ 25.00				C\$ 35.50
Sabalo Real	Libra								C\$ 60.00							C\$ 60.00
Guabina	Libra					C\$ 35.00										C\$ 35.00
Mojarra Blanca	Libra			C\$ 60.00					C\$ 35.00		C\$ 20.00	C\$ 18.00	C\$ 30.00	C\$ 40.00		C\$ 33.83
Mojarra Amarilla	Libra								C\$ 25.00	C\$ 20.00						C\$ 22.50
Guapote Tigre	Libra								C\$ 70.00	C\$ 55.00	C\$ 45.00	C\$ 40.00				C\$ 52.50
Guapote Lagunero	Libra								C\$ 120.00							C\$ 120.00
Gaspar	Libra								C\$ 50.00							C\$ 50.00



PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

	<p>Nombre Común: Corvina C\$ 111.25</p>		<p>Nombre Común: Bagre C\$ 120.00</p>		<p>Nombre Común: Lengüado C\$ 125.00</p>
	<p>Nombre Común: Tiburón C\$ 102.50</p>		<p>Nombre Común: Pargo C\$ 118.00</p>		<p>Nombre Común: Jurel C\$50.00</p>
	<p>Nombre Común: Raya C\$ 70.00</p>		<p>Nombre Común: Salmon C\$ 320.00</p>		














PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

FILETES DE PESCADO

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua					Leon	Chinandega	Rivas	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo					
Filete Corvina	Libra		C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 105.00		C\$ 120.00		C\$ 111.25	
Filete de Tiburón	Libra		C\$ 90.00		C\$ 90.00	C\$ 110.00		C\$ 120.00	C\$ 102.50	
Filete de Raya	Libra			C\$ 70.00	C\$ 65.00	C\$ 85.00	C\$ 60.00		C\$ 70.00	
Filete de Bagre	Libra	C\$ 140.00		C\$ 100.00			C\$ 120.00		C\$ 120.00	
Filete Pargo	Libra	C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 110.00			C\$ 160.00	C\$ 118.00	
Filete de Lengüado	Libra	C\$ 140.00			C\$ 110.00				C\$ 125.00	
Filete de Jurel	Libra						C\$ 50.00		C\$ 50.00	
Filete de Robalo	Libra						C\$ 180.00		C\$ 180.00	
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	



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS

	<p>Variedad de tallas Camarones C\$130.00/ 286.00</p>		<p>Nombre Común: Mariscada C\$ 80.00</p>		<p>Nombre Común: Chacalín Seco C\$ 202.50</p>
	<p>Nombre Común: Langosta entera del Pacifico C\$ 240.00</p>		<p>Nombre Común: Torta de Pescado C\$ 75.00</p>		<p>Nombre Común: Cabeza de pescado C\$ 42.00</p>
	<p>Nombre Común: Cola langosta del Caribe C\$ 380.00</p>		<p>Nombre Común: Dedos de Pescado C\$ 75.00</p>		<p>Nombre Común: Conchas negras C\$41.67</p>
	<p>Nombre Común: Jaiba C\$76.25</p>		<p>Nombre Común: Champainano C\$ 60.00</p>		
	<p>Nombre Común: Punche C\$ 105.00</p>		<p>Nombre Común: Pulpo C\$ 355.00</p>		



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	Puerto Cabezas	Bluefields	Precio Promedio
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Ivan Montenegro	Mayoreo						
Camaron 71-90	Libra	C\$ 200.00	C\$ 160.00	C\$ 160.00						C\$ 173.33	
Camaron 41-50	Libra	C\$ 250.00	C\$ 200.00	C\$ 180.00		C\$ 180.00				C\$ 202.50	
Camaron 31-35	Libra		C\$ 280.00	C\$ 200.00	C\$ 220.00		C\$ 200.00		C\$ 130.00	C\$ 206.00	
Camaron 21-25	Libra				C\$ 250.00		C\$ 250.00			C\$ 250.00	
Camaron 26-30	Libra	C\$ 280.00	C\$ 300.00	C\$ 230.00	C\$ 240.00		C\$ 200.00			C\$ 250.00	
Camaron 16-20	Libra	C\$ 390.00			C\$ 380.00		C\$ 350.00		C\$ 140.00	C\$ 170.00	C\$ 286.00
Camaron de cultivo	Libra					C\$ 130.00					C\$ 130.00
Langosta entera del Pacifico	Libra	C\$ 340.00				C\$ 140.00					C\$ 240.00
Cola de langosta caribe	Libra			C\$ 380.00							C\$ 380.00
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\$ 60.00	C\$ 60.00	C\$ 120.00	C\$ 50.00	C\$ 100.00		C\$ 50.00	C\$ 76.25
Ostiones	Libra			C\$ 50.00						C\$ 20.00	C\$ 35.00
Pulpo	Libra			C\$ 360.00				C\$ 350.00			C\$ 355.00
Cangrejo	Libra							C\$ 150.00			C\$ 150.00
Almejas	Libra							C\$ 100.00			C\$ 100.00
Calamar	Libra							C\$ 120.00			C\$ 120.00
Conchas Negras	Docena	C\$ 50.00	C\$ 50.00	C\$ 35.00	C\$ 40.00	C\$ 35.00	C\$ 40.00				C\$ 41.67
Punche	Ración			C\$ 60.00		C\$ 150.00					C\$ 105.00
Cabezas de Pescado	Libra	C\$ 60.00	C\$ 50.00	C\$ 35.00	C\$ 40.00		C\$ 25.00				C\$ 42.00
Chacalin Seco	Libra	C\$ 190.00	C\$ 280.00	C\$ 160.00	C\$ 180.00						C\$ 202.50
Sardina seca	6 Onza	C\$ 120.00	C\$ 80.00								C\$ 100.00
Mariscada	Libra				C\$ 80.00						C\$ 80.00
Champainanos	Docena					C\$ 60.00					C\$ 60.00



RECETA DE LA SEMANA

PASTA ALFREDO CON CAMARONES

Ingredientes:

- 1 paquete de pasta tipo fettuccini
- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 3 dientes de ajo en pasta
- ½ taza de crema entera
- ½ taza de leche entera
- 1/3 de taza de queso parmesano
- 1 yema de huevo bien batida
- 2 cucharadas de hojas de perejil picadas.



Preparación

Cocina la pasta como indica el paquete y escúrrela bien. Déjala reposar.

En una cacerola combina la mantequilla, el ajo bien aplastado, la crema y la leche y cocina a fuego medio. Revuelve bien hasta que se integren los ingredientes sin permitir que se cocine el huevo. Si la salsa se espesa demasiado puedes agregar un poco más de leche.

Agrega la pasta poco a poco y revuelve bien... sazonar con sal y pimienta al gusto.

Para preparar los camarones colócalos en un sartén con mantequilla y sal de grano hasta que cambien de color. Luego agrégalos a la pasta. Sirve inmediatamente decorando con queso parmesano y las hojitas de perejil.

INPESCA

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!

