









DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:

Jurel



Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: N/D



En adultos cuerpo modernamente comprimido, oblongo y moderadamente profundo; aletas pectorales más largas que la cabeza; aletas dorsal y anal no seguidas por aletillas; línea lateral con un arco anterior pronunciado, moderadamente largo, pecho escamado, excepto por una pequeña área medial enfrente de las aletas pélvicas, en la base de la aleta pectoral. Azul verdoso o negro azulado en el dorso, blanco plateado a amarillento o dorado en la parte inferior del costado; mancha negra en el opérculo; esquina inferior de la aleta pectoral con una mancha negra; las aletas caudales y anales amarillentas.

Tamaño: Alcanza 100 cm; 17.7 kg.













TIPOS DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS



Nombre Común: Pargo Rojo



Nombre Común: **Tilapia**



Nombre Común: **Lenguado**



Nombre Común: **Macarela**



Nombre Común: **Mojarra**



Nombre Común: **Jurel**



Nombre Común: **Bagre**



Nombre Común: **Guabina**



Nombre Común: **Palometa**



Nombre Común: **Ruco**



Nombre Común: **Lisa**



Nombre Común: **Robalo**



Nombre Común: **Corvina**



Nombre Común: **Atún**







PRECIOS DE PESCADOS ENTEROS





Productos	Unidad de			Mercados de	e Managua			León	Chinandega Riv	Rivas	Rio San Juan			Chontales	Bluefields
Productos	medida	Israel Lewites	Roberto Huembes	lván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de	Leon		Rivas	San Carlos	San Miguelito	Morrito	Chomaics	Bidefields
MARINOS															
Pargo ½	Libra	130,00				130,00	I Lewites								
Pargo ¾	Libra	160,00	150,00	160,00		150,00	R Huembes	175,00	120,00						
Pargo Yellow Tail	Libra		90,00			90,00	R Huembes	65,00	60,00						60,00
Macarela	Libra	130,00	90,00	90,00	90,00		R Huembes								
Ruco	Libra	100,00	120,00	100,00	90,00	90,00	Mayoreo	65,00	50,00	80,00					
Corvina	Libra			100,00		100,00	Mayoreo	90,00	90,00	90,00					70,00
Bagre	Libra	90,00		60,00	60,00	60,00	I Montenegro	35,00							
Robalo	Libra				80,00	80,00	Mayoreo	70,00	100,00						70,00
Palometa	Libra			60,00		60,00	I Montenegro	40,00	50,00						
Jurel	Libra	70,00						35,00	40,00	50,00					30,00
Lenguado	Libra							60,00							
Atún	Libra							60,00		50,00					
Cabrilla	Libra	100,00				100,00	I Lewites								
Barracuda	Libra									70,00					
Tiburón	Libra									60,00					
Mero	Libra								80,00						
Lisa	Libra							37,00	50,00						
AGUA DULCE															
Tilapia	Libra		70,00	80,00	80,00	70,00	R Huembes	35,00			40,00	40,00	40,00	40,00	
Guapote Lagunero	Libra										170,00				
Guapote Tigre	Libra		80,00	80,00	75,00	75,00	Mayoreo				60,00	50,00	45,00	45,00	
Mojarra Blanca	Libra			60	60	60	Mayoreo			40	30,00	30,00	30,00	20,00	
Mojarra amarilla	Libra										20,00	20,00	20,00	18,00	
Sabalete	Libra										35,00	30,00	32,00	30,00	
Guabina	Libra							35,00							
Bagre											20,00	20,00			









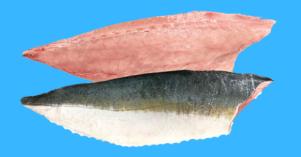




Nombre Común: **Corvina**



Nombre Común: **Lenguado**



Nombre Común: **Jurel**



Nombre Común: **Tiburón**



Nombre Común: **Robalo**



Nombre Común: **Tilapia**



Nombre Común: **Raya**



Nombre Común: **Anguila**



Nombre Común: **Mero**



Nombre Común: **Bagre**



Nombre Común: **Pargo**



Nombre Común: **Atún**







PRECIOS DE FILETES DE PESCADO





				Mercados o	le Managua			D .	Rio San Juan		
Productos	Unidad de medida	Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de precio minimo	León	Chinandega	Rivas	San Carlos
MARINOS											
Corvina	Libra	130,00	110,00		110,00	110,00	R Huembes	130,00			
Tiburon	Libra	120,00	80,00	90,00	90,00	80,00	R Huembes	110,00			
Raya	Libra			70,00	70,00	70,00	Mayoreo	85,00	60,00		
Bagre	Libra								100,00		
Pargo	Libra	120,00	110,00	100,00	180,00	100,00	I. Montenegro				
Lenguado	Libra	120,00	100,00			100,00	R Huembes				
Mero	Libra										
Robalo	Libra			120,00	240,00	120,00	I Montenegro		150,00		
Anguila	Libra							72,50			
Barracuda	Libra		100,00			100,00	R Huembes	120,00			
Atun	Libra				120,00	120,00	Mayoreo				
Marlin	Libra	130,00				130,00	I Lewites				
Dorado	Libra				140,00	140,00	Mayoreo		50,00		
AGUA DULCE											
Mojarra	Libra										
Tilapia	Libra										
CULTIVO											
Tilapia	Libra										





OTROS MARISCOS













Variedad de tallas Camarones



Nombre Común Mariscada



Nombre Común: **Chacalín Seco**







Nombre Común **Torta de Pescado**



Nombre Común: Cabeza de pescado



Nombre Común: **Cola de Langosta** del Caribe



Nombre Común **Dedos de Pescado**



Nombre Común: Pulpo



Nombre Común: Jaiba



Nombre Común: Champainano



Nombre Común: Calamar



Nombre Común: **Punche**







PRECIOS DE CAMARONES Y LANGOSTAS





	Unidad de			Mercados d	e Managua						Rio San Juan					
Productos	medida	Israel Lewites	Roberto Huembes	lván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de precio minimo	León	Chinandega	Rivas	San Carlos	San Miguelito	Morrito	Chontales	Bilwi	Bluefields
MARINOS																
Camarón U12	Libra	380,00			480,00	380,00	I Lewites									
Camarón 21-25	Libra	280,00	280,00	270,00	260,00	260,00	Mayoreo									
Camarón 26-30	Libra	260,00	260,00	220,00	230,00	220,00	I. Montenegro									
Camarón 31-35	Libra	220,00		190,00	210,00	190,00	I Montenegro									
Langosta entera	Libra	280,00	350,00	380,00		280,00	I. Montenegro	140,00								
Cola de langosta	Libra	320,00	350,00	360,00	380,00	320,00	I Lewites									
Carne de cabeza	Libra				230,00	230,00	Mayoreo									120,00
AGUA DULCE																
Camarón de rio																
CULTIVO																
Camarón entero	Libra							130,00								120,00
Camarón cola	Libra							150,00								200,00
Camarón talla 31-35	Libra								200,00							
Camarón talla 41-50	Libra								180,00							
Camarón talla 26-30	Libra								280,00	200,00						



PRECIOS DE OTROS MARISCOS





	Unidad de			Mercados d	e Managua					no Divos	Rio San Juan			Chantalas	Divefielde
Productos	medida	Israel Lewites	Roberto Huembes	lván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de precio minimo	León	Chinandega	Rivas	San Carlos	San Miguelito	Morrito	Chontales	Bluefields
MARINOS															
Jaiba	Libra	70,00	70,00	60,00	65,00	60,00	I Montenegro	120,00	100,00	100,00					40,00
Conchas negras	Libra	50,00	40,00	50,00	40,00	40,00	R. Huembes	35,00	50,00						
Punche	Ración	80,00				80,00	I. Lewites	150,00							
Cabeza de pescado	Libra	70,00	60,00	50,00	50,00	50,00	I. Montenegro, Mayoreo		25,00						
Champainanos	Docena							60,00							
King Krab	Libra	160,00		180,00		160,00	I. Lewites								
Pulpo	Libra			380,00	320,00	320,00	Mayoreo								
Cangrejo	Docena									140,00					
Calamar	Bolsita				150,00	150,00	Mayoreo			120,00					
AGUA DULCE															
CULTIVO	1														
VALOR 40050400															
VALOR AGREGADO	Libro	200.00	100.00	160.00	100.00	160.00	I Montonogra								
Chacalín seco	Libra	200,00	180,00	160,00	180,00		I. Montenegro	250.00	200.00						
Pescado seco	Libra	170,00			100.00		I. Lewites	250,00	200,00						
Mariscada	Bandeja				100,00		Mayoreo								
Torta de pescado	Libra			60,00	75,00		I Montenegro								
Deditos de pescado	Libra				75,00		Mayoreo								
Aletas de robalo	Libra				60,00	60,00	Mayoreo								

PRECIOS DE SUPERMERCADOS

	5	25 4
AVANZA	TEMP + all ANDO EN	LA REVO

Productos	Unidad de Medida	Precio Promedio
MARINOS		
PARGO ENTERO		
Pargo	Libra	19
FILETES		
Corvina	Libra	52
Corvina importada	Libra	19
Tilapia	Libra	18
Basa congelada	Libra	8
Atún	Libra	24
Dorado	Libra	24
Pargo	Libra	
Salmon	Libra	59
Pangaso importado	Libra	
Mero	Libra	38
CAMARÓN		
Jumbo	Libra	45
Camarón pelado 31-35	Libra	34
Camarón 41-50	LIbra	44
Camarón precocido	Libra	51
LANGOSTA		
Cola del Caribe	Libra	52
OTROS MARISCOS		
Mariscos mixtos	Libra	20
Sopa marinera	Libra	10
Robalo empanizado	Libra	24
Cevcihe mixto	Libra	18
Aros de calamar	Libra	26
Almejas precocidas	Libra	19











RECETA DE LA SEMANA





CALAMARES RELLENOS

Ingredientes:

- 2 libras de calamares
- 50 grs de jamón
- 6 rodajas de pan
- ½ litro de leche
- 1 cebolla mediana picada
- ½ taza de queso mozarella rallado

- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 bolsita de pasta de tomate
- 1 taza de caldo de verduras
- ½ taza de vino blanco
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

- 1. Poner a remojar el pan en la leche
- 2. Quitarles el pellejito a los calamares, vaciarlos y sacarles la pluma, cortarle los tentáculos y la cabeza y reservarlos.
- 3. Picar bien los tentáculos y mezclarlos con el jamón, el pan remojado en leche exprimido y picado, la cebolla picada, el queso rallado y el perejil y ponerle sal y pimienta al gusto.
- 4. Rellenar los calamares con la mezcla anterior hasta la mitad para que no revienten y cerrar con un palillo cruzado y colocarlos en una cazuela.
- 5. Mezclar el aceite, la salsa de tomate, el caldo y el vino blanco y verterlo sobre los calamares.
- 6. Cocinar a fuego lento tapado por una hora, de ser necesario agregar más caldo.







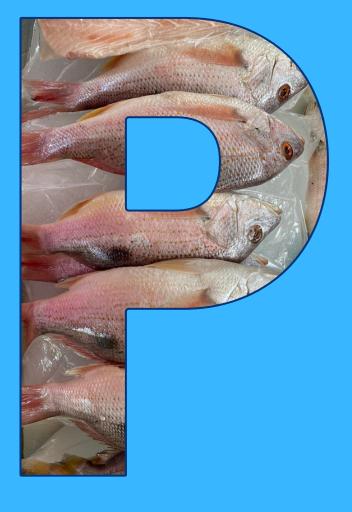




















¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!