



Lista de Precios de Productos Pesqueros en los mercados nicaragüenses

*Semana del 21 al 27 de abril
del 2025*



Foto: Comerciante de
Pesqueros del mercado
de León y
Chinandega.

Productos
de León y
Chinandega.

TIPOS DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS



Nombre Común:
Pargo Rojo



Nombre Común:
Macarela



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Ruco



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Tilapia



Nombre Común:
Mojarra



Nombre Común:
Guabina



Nombre Común:
Lisa



Nombre Común:
Atún



Nombre Común:
Lenguado



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Palometa



Nombre Común:
Robalo

[illegible]

TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Tiburón



Nombre Común:
Raya



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Pargo



Nombre Común:
Lengudo



Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Anguila



Nombre Común:
Atún



Nombre Común:
Mero



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Tilapia



[illegible]

OTROS MARISCOS



**Variedad de
tallas Camarones**



**Langosta entera
del Pacifico**



Nombre Común:
**Cola langosta del
Caribe**



Nombre Común:
Jaiba



Nombre Común:
Punche



Nombre Común
Mariscada



Nombre Común
Torta de Pescado



Nombre Común
Dedos de Pescado



Nombre Común:
Champainano



Nombre Común:
Pulpo



Nombre Común:
Chacalín Seco



Nombre Común:
Cabeza de pescado



Nombre Común:
Conchas negras

[illegible]

[illegible]

RECETA DE LA SEMANA

PASTA CON ALMEJAS

Ingredientes:

- 500 gramos de almejas
- 300 gramos de pasta
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 ramita de perejil
- ½ vasito de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

- Deja las almejas en remojo de agua con sal 1 o 2 horas para que suelten la arena.
 - Cuece la pasta en abundante agua salada el tiempo que indique el fabricante para que quede al dente. Escúrrela y rocíala con 2 cucharadas de aceite.
 - Pela y pica la cebolla y los dientes de ajo. Añade los ingredientes en un sartén grande con 3 cucharadas de aceite durante 5 minutos. Añade los ajos y sofríe 1 minuto más. Vierte el vino, sube la intensidad del fuego y prosigue la cocción 2 minutos. --
 - Añade las almejas escurridas, tapa y deja que se abran.
- Retira las que permanezcan cerradas, incorpora la pasta, remueve y cuece todo junto 1 minuto más. Añade perejil picado, mezcla y sirve el plato enseguida.





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI