

Lista de Precios de Productos Pesqueros en los mercados nicaragüenses

semana del 24 al 30 de marzo del 2025





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



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



WWW.INPESCA.GOB.NI

TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Tiburón



Nombre Común:
Raya



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Pargo



Nombre Común:
Lengado



Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Anguila



Nombre Común:
Atún



Nombre Común:
Mero



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Tilapia



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



OTROS MARISCOS



**Variedad de
tallas Camarones**



Nombre Común:
Mariscada



Nombre Común:
Chacalín Seco



**Langosta entera
del Pacifico**



Nombre Común:
Torta de Pescado



Nombre Común:
Cabeza de pescado



Nombre Común:
**Cola langosta del
Caribe**



Nombre Común:
Dedos de Pescado



Nombre Común:
Conchas negras



Nombre Común:
Jaiba



Nombre Común:
Champainano



Nombre Común:
Punche



Nombre Común:
Pulpo



WWW.INPESCA.GOB.NI

PRECIOS DE OTROS MARISCOS

| Productos | Unidad de Medida | Mercados Managua | | | | | | León | Chinandega | Rivas | San Carlos | Bilwi | Bluefields |
|------------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|------------|---------------|--------------------------|------------|------------|-------|------------|-----------|------------|
| | | Israel Lewites | Roberto Huembes | Iván Montenegro | Mayoreo | Precio minimo | Mercado de precio minimo | | | | | | |
| MARINOS: | | | | | | | | | | | | | |
| Jaiba | Libra | C\$ 80.00 | C\$ 80.00 | C\$ 60.00 | C\$ 80.00 | C\$ 60.00 | Ivan Montenegro | C\$ 120.00 | C\$ 80.00 | | | | C\$ 50.00 |
| Conchas negras | Docena | C\$ 70.00 | C\$ 50.00 | C\$ 45.00 | | C\$ 45.00 | Ivan Montenegro | C\$ 35.00 | C\$ 30.00 | | | | |
| Punche | Ración | C\$ 70.00 | | C\$ 50.00 | | C\$ 50.00 | Ivan Montenegro | C\$ 50.00 | | | | | |
| Cabeza de pescado | Libra | C\$ 60.00 | C\$ 60.00 | C\$ 40.00 | C\$ 40.00 | C\$ 40.00 | Ivan y Mayoreo | | C\$ 20.00 | | | | |
| Champainanos | Docena | | | | | | | C\$ 60.00 | | | | | |
| King Krab | Libra | | | | C\$ 90.00 | C\$ 90.00 | Mayoreo | | | | | | C\$ 120.00 |
| Caracol | Libra | | | | | | | | | | | | |
| Almejas | Libra | | | | | | | | | | | C\$ 30.00 | |
| AGUA DULCE: | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| CULTIVO: | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| VALOR AGREGADO: | | | | | | | | | | | | | |
| Chacalín seco | Libra | C\$ 200.00 | C\$ 200.00 | C\$ 200.00 | C\$ 180.00 | C\$ 180.00 | Mayoreo | | | | | | |
| Pescado seco | Libra | | | | | | | | C\$ 250.00 | | | | |
| Gaspar seco | Libra | C\$ 400.00 | C\$ 350.00 | | | | Roberto H | | | | C\$300.00 | | |
| Mojarra seca | Docena | | | | | | | | | | C\$130.00 | | |
| Sabaleta seco | Docena | | | | | | | | | | | | |
| Guabina seca | Docena | | | | | | | | | | | | |
| Sardina seca | Bolsita | C\$ 150.00 | C\$ 140.00 | C\$ 40.00 | C\$ 80.00 | C\$ 40.00 | Mayoreo | | | | | | |
| Mariscada | Bandeja | | | | | | | | | | | | |
| Torta de pescado | Libra | | | | C\$ 75.00 | C\$ 75.00 | Mayoreo | | | | | | |
| Deditos de pescado | Libra | | | | C\$ 75.00 | C\$ 75.00 | Mayoreo | | | | | | |
| Aletas de robalo | Libra | | | | C\$ 60.00 | C\$ 60.00 | Mayoreo | | | | | | |

RECETA DE LA SEMANA

QUESADILLA DE TILAPIA

Ingredientes: (para 6 personas)

- 6 tortillas de harina
- 1 libra de pescado cocido y desmenuzado
- ¼ Taza de cebolla picada
- 1 Diente de ajo picado
- 1 Onza de mantequilla
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- ¼ Taza de queso amarillo rallado
- ¼ Taza de chiltoma picada

Preparación

1. Sofreír la cebolla y la chiltoma en la mantequilla y el aceite junto con el pescado.
2. Dividir la mezcla en seis porciones para cada una de las tortillas
3. Calentar las tortillas en un sartén
4. Añadir una de las porciones con queso rallado, doblar en las tortillas de harina y colocar nuevamente en el sartén dando vuelta para dorar por los dos lados. Servir con ensalada de lechuga y tomate.





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI