









DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:

Roncador



Nombre científico: Coryphaena hippurus

Litoral: Pomadasys croco **Litoral:** Océano Caribe

Talla mínima de captura: 30 cm

Características:

Coloración básicamente plateada

Profundidad: de 0 metros (sobre el nivel del mar) hasta una altura de 40 metros









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 Managua			León	Chinandega	Rivas			Chontales	Bluefields	
Troductos	medida	Israel Lewites	Roberto	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de	20011	Ommandega	Mivas	San Carlos	San Miguelito	Morrito	Grioritaies	Bidefields
MARINOS															
Pargo ½	Libra		90,00		80,00	80,00	Mayoreo								
Pargo ¾	Libra	155,00	130,00	160,00	160,00	130,00	R Huembes	117,50							80,00
Pargo Yellow Tail	Libra				140,00	140,00	Mayoreo								70,00
Macarela	Libra	110,00	90,00	85,00	80,00	80,00	Mayoreo	58,33							
Ruco	Libra	110,00	90,00	100,00	100,00	90,00	R Huembes	66,25		100,00					
Corvina	Libra	100,00	105,00	90,00	90,00	90,00	I Montenegro	68,33							40,00
Bagre	Libra	80,00	80,00		70,00	70,00	Mayoreo	48,33		50,00					
Robalo	Libra	80,00			90,00	80,00	I Lewites	67,50							80,00
Palometa	Libra							40,00							50,00
Jurel	Libra	60,00				60,00	I Lewites	36,25		60,00					50,00
Lenguado	Libra							48,75							
Atún	Libra							41,67		60,00					
Dorado	Libra									100,00					
Lisa	Libra							47,50							
AGUA DULCE															
Tilapia	Libra		70,00	85,00		70,00	R Huembes	35,00			40,00	40,00	40,00	40,00	
Guapote	Libra	100,00	85,00	90,00		85,00	R Huembes				170,00				
Guapote Tigre	Libra										60,00	50,00	45,00	45,00	
Mojarra Blanca	Libra		70,00	70,00		70,00	R Huembes				30,00	30,00	30,00	20,00	40,00
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			









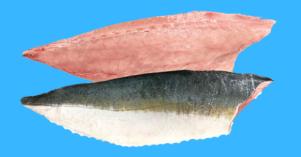




Nombre Común: **Corvina**



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





	Unidad de			Mercados d	le Managua				Rio San Juan			
Productos	medida	Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de precio minimo	León	Chinandega	Rivas	San Carlos	
MARINOS												
Corvina	Libra	120,00	95,00	120,00	105,00	95,00	R Huembes					
Tiburon	Libra		95,00	110,00	100,00	95,00	R Huembes	106,67		120,00		
Raya	Libra			60,00	70,00	60,00	I Montenegro	68,33				
Bagre	Libra		120,00			120,00	R Huembes					
Pargo	Libra	140,00			115,00	115,00	Mayoreo					
Lenguado	Libra	120,00	120,00			120,00	R Huembes					
Robalo	Libra				240,00	240,00	Mayoreo					
Anguila	Libra	130,00	100,00			100,00	R Huembes	35,00				
Atun	Libra				120,00	120,00	Mayoreo					
Marlin	Libra									120,00		
Dorado	Libra		140,00			140,00	R Huembes			200,00		
AGUA DULCE												
Mojarra	Libra											
Tilapia	Libra											
CULTIVO	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





				Mercados d	e Managua						Rio San Juan					
Productos	Unidad de 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 U - 10	Libra															
Camarón U - 12	Libra				480,00	480,00	Mayoreo									
Camarón U - 15	Libra				400,00	400,00	Mayoreo									
Camarón 21-25	Libra	280,00	280,00	260,00	260,00	260,00	Mayoreo									
Camarón 26-30	Libra	250,00		240,00	230,00	230,00	Mayoreo			280,00						
Camarón 31-35	Libra	220,00	200,00			200,00	R Huembes									
Langosta entera	Libra	280,00		260,00		260,00	I. Montenegro	242,50		500,00						
Cola de langosta	Libra	350,00	350,00	350,00	380,00	350,00	I Lewites	450,00								
Carne de cabeza	Libra				230,00	230,00	Mayoreo									
AGUA DULCE																
Camarón de rio																
CULTIVO	CULTIVO															
Camarón entero	Libra							113,33								180,00
Camarón cola	Libra							147,50								
Camarón talla 31-35	Libra															
Camarón talla 41-50	Libra															
Camarón talla 26-30	Libra															



PRECIOS DE OTROS MARISCOS





D. L.	Unidad de			Mercados d	e Managua						Rio San Juan				-
Productos	medida	Israel	Roberto	Iván	Mayoreo	Precio	Mercado de	León	Chinandega	Rivas	San Carlos	San	Morrito	Chontales	Bluefields
MARINOS															
Jaiba	Libra	80,00	75,00	70,00	45,00	45,00	Mayoreo	76,67		75,00					40,00
Conchas negras	Libra	50,00	40,00	60,00		40,00	R. Huembes	36,25							
Punche	Ración		80,00	70,00		70,00	I.M	37,50							
Cabeza de	Libra	70,00	40,00	60,00	40,00	40,00	Mayoreo								
Champainanos	Docena							28,33							
King Krab	Libra	200,00			200,00	200,00	Mayoreo								120,00
Caracol	Libra				150,00	150,00	Mayoreo								260,00
Cangrejo	Docena														
Cuerpo de	Libra				100,00	100,00	Mayoreo								
Pulpo	Libra														
Calamar	Bolsita														
Almejas	Libra									80,00					
AGUA DULCE															
CULTIVO	1						1								
VALOR AGREGAL	00						1							I	
Chacalín seco	Libra	140,00	165,00	200,00	190,00	140,00	I.Lewites								
Pescado seco	Libra														
Mariscada	Bandeja				100,00	100,00	Mayoreo								
Torta de pescado	Libra	100,00		60,00	100,00	60,00	I Montenegro								
Aletas de robalo	Libra				60,00	60,00	Mayoreo								



PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Productos	Unidad de Medida	Precio Promedio
MARINOS		
PARGO ENTERO		
Pargo	Libra	190,00
FILETES		
Corvina	Libra	520,00
Corvina importada	Libra	190,00
Tilapia	Libra	180,00
Basa congelada	Libra	87,00
Atún	Libra	240,00
Dorado	Libra	240,00
Salmon	Libra	595,00
Mero	Libra	380,00
CAMARÓN		
Jumbo	Libra	450,00
Camarón pelado 31-35	Libra	345,00
Camarón 41-50	LIbra	448,00
Camarón precocido	Libra	512,00
LANGOSTA		
Cola del Caribe	Libra	525,00
OTROS MARISCOS		
Mariscos mixtos	Libra	205,00
Sopa marinera	Libra	105,00
Robalo empanizado	Libra	245,00
Cevcihe mixto	Libra	180,00
Aros de calamar	Libra	268,00
Almejas precocidas	Libra	190,00

















EMPANADAS DE ATÚN

Ingredientes:

Para el relleno

- 1 libra de filete de atún fresco cortado en trozos pequeños
- 2 cebollas picadas
- 1 huevo cocido picado
- 1 huevo batido

1 tomate picado

- 1 chiltoma roja picada
- Ajo picado
- Sal y pimienta al gusto
- Paprika
- Aceite de olivo extra virgen

Para la masa:

- 1 libra de harina
- 1/4 cucharadita de levadura
- Sal
- Agua tibia

Preparación:

- 1. Calentar un sartén con aceite de olivo y sofreír todas las verduras, menos el tomate el cual deberá echarse posteriormente.
- 2. Colocar el atún hasta que esté cocido, incorporar un poco de sal, pimienta, paprika y el tomate.
- 3. Reservar la preparación.
- 4. Poner la harina en un tazón, hacer un hueco en el centro y añadir agua, la levadura, un poco de sal, paprika y un poco de aceite de la preparación anterior.
- 5. Amasar suavemente hasta que tenga una consistencia suave.
- 6. Hacer una bola con la masa y dejar que fermente hasta que aumente su tamaño al doble.
- 7. Extender la masa y cortar en círculos, colocar en el centro de cada círculo una cucharada del relleno, doblar y sellar los bordes con un tenedor.
- 8. Pintar la empanada con huevo batido y pinchar con un tenedor por encima.
- 9. Precalentar el horno a 200 grados.
- 10. Hornear por 45 minutos, hasta que este dorada.







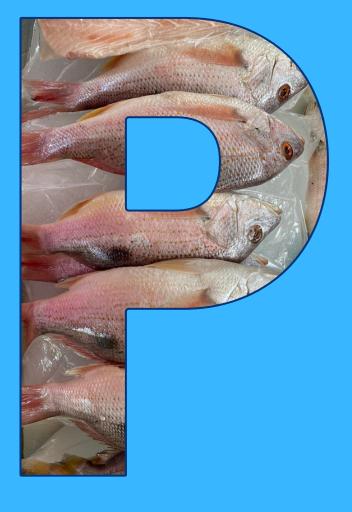




















¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!