

Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

semana del 09 al 15 de febrero del 2026

Fotos: Protagonistas de la
comunidad de Casares, Diriamba

DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:
Mahogany snapper



Nombre científico: *Lutjanus mahogoni*

Litoral: Caribe

Talla mínima de captura: 25 cm

Características:

Cuerpo oblongo, comprimido, ojo grande; boca relativamente grande, mandíbula superior moderadamente protráctil, preopérculo aserrado, con una proyección inferior prominente bien aserrada; dorsal continua, frecuentemente con una ligera escotadura detrás de la parte espinosa, final de las aletas dorsal y anal corto y romo; borde de la cola ligeramente ahorquillado; cuerpo, mejillas y opérculo con escamas; hocico, debajo del ojo y ambas mandíbulas sin escamas; membranas de la dorsal blanda y la anal con escamas. Dorso y flancos superiores oliva a gris, con tintes bronceados, a veces con barras pálidas; rojizo a cobrizo debajo; con un lunar oscuro en la línea lateral debajo de las espinas dorsales.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



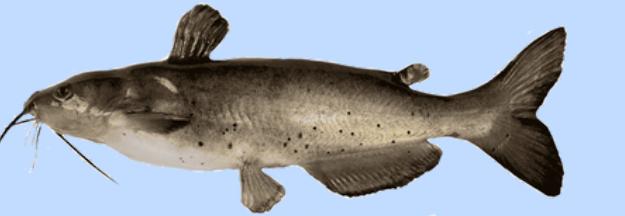
TIPOS DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS



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

PRECIOS DE PESCADOS ENTEROS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	BILWI	Bluefields	
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo				San Carlos	San Miguelito	Morrito				
MARINOS																	
Pargo ¾	Libra	155,00	155,00	160,00	115,00		Mayoreo	112,50	115,00	140,00					80,00		
Pargo Yellow Tail	Libra						Mayoreo										60,00
Macarela	Libra	103,33	90,00	90,00	90,00		Mayoreo	58,33	50,00								
Bagre	Libra	70,00					Mayoreo / I Montenegro	48,33	42,50						35,00	40,00	
Ruco	Libra	110,00	100,00	103,33	120,00		I Lewites	66,25	50,00	100,00							
Corvina	Libra	116,66		115,00				68,33	85,00	90,00							
Robalo	Libra							67,50	100,00						150,00	80,00	
Palometa	Libra							40,00	45,00						50,00		
Roncador	Libra														50,00	60,00	
Jurel	Libra	70,00	60,00				I Lewites	36,25	50,00								
Cabrilla	Libra		85,00														
Atún	Libra							41,67									
King Fish							Mayoreo										
Lisa	Libra							47,50	45,00						30,00		
AGUA DULCE																	
Tilapia	Libra		80,00	75,00	70,00		R Huembes / I. Montenegro	40,00			40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	80,00	
Guapote Lagunero	Libra		74,00	90,00	90,00		R Huembes				170,00					90,00	
Guapote Tigre	Libra										60,00	50,00	45,00	45,00			
Mojarra Blanca	Libra		70,00	60,00			Iván Montenegro				30,00	30,00	30,00	20,00			
Mojarra amarilla	Libra										20,00	20,00	20,00	18,00			
Sabalete	Libra										35,00	35,00	32,00	30,00			
Bagre	Libra										20,00	25,00					



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



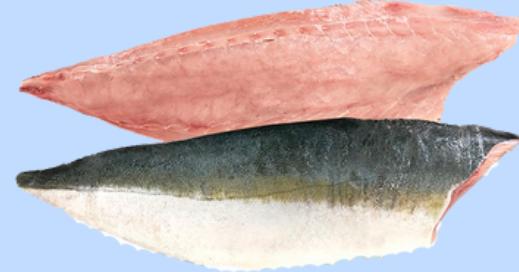
TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCA



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:
Bagre



Nombre Común:
Pargo



Nombre Común:
Mero



Nombre Común:
Atún

RECETAS DE FILETES DE PESCADO



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



**Variedad de
tallas Camarones**



Nombre Común:
**Langosta Entera
del Pacifico**



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



Nombre Común:
Jaiba



Nombre Común:
Punche

OTROS MARISCOS



Nombre Común
Mariscada



Nombre Común
Torta de Pescado



Nombre Común
Dedos de Pescado



Nombre Común:
Champainano



Nombre Común:
Chacalín Seco



Nombre Común:
Cabeza de pescado



Nombre Común:
Pulpo



Nombre Común:
Calamar



WWW.INPESCA.GOB.NI

IOS DE CAMARONES Y LANGOSTAS

OS DE OTROS MARISCOS

PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Productos	Unidad de Medida	Precio Promedio
MARINOS		
Filete de Corvina	Libra	319,50
Filete de Salmon	Libra	384,00
Filete de Tilapia	Libra	219,50
Filete de Robalo	Libra	544,03
Tenaza de Cangrejo	Libra	640,00
Pulpo Cocido	Libra	585,00
Camarón Pelado 31-35	Libra	472,91
Camarón Precocido 41-50	Libra	544,03
Almejas Precocidas 17/22	Libra	198,00
Filete de Pargo con Piel	Libra	293,50
Filete de Pargo Sin Piel	Libra	256,50
Atún	Libra	550,00
Mejillones Negro	Libra	175,00
Carne de Cangrejo	Libra	153,00
Pargo Rojo ½	Libra	175,49
Pulpo Tierno	Libra	685,00
Anillos de Calamar	Libra	425,00
Sopa Marinera	Libra	110,24

RECETA DE LA SEMANA

CAMARONES AL TAMARINDO

Ingredientes:

1 libra de camarones pelados y limpios.
8 vainas de tamarindo
2 chiles jalapeños
45 gramos de azúcar
1 trozo de cebolla finamente picada
1 diente de ajo finamente picado
½ taza de vino blanco o caldo de pollo
1 cucharada sopera de aceite de oliva
1 taza de agua
1 pizca de paprika
sal al gusto

Preparación:

1. Limpiar las vainas de tamarindo, sacar las semillas y poner a cocerlo con el agua y el azúcar por 10 minutos.
2. Cuando el tamarindo haya suavizado, pasarlo a la licuadora, añadir el chile y licuar a velocidad alta por 3 minutos.
3. Colar la mezcla de tamarindo. Si queda muy espesa, añadir un poco de agua, verter el vino blanco y mezclar bien.
4. En una olla calentar una cucharada de aceite de oliva y sofreír por unos minutos la cebolla y el diente de ajo.
5. Cuando hayan cambiado de color la cebolla y el ajo, agregar la salsa de tamarindo para camarones ya colada, sazonar al gusto y dejar cocinar por 5 minutos a fuego medio, mover constantemente para evitar que se queme.
6. Saltear los camarones en un sartén con un poco de aceite de oliva, sazonar con un poco de sal y una pizca de paprika.
7. Servir los camarones al tamarindo bañándolos con la salsa y acompañar con arroz blanco.



