



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



LISTA DE PRECIOS

SEMANA DEL 25 AL 30 DE
SEPTIEMBRE 2023



PESCADOS ENTEROS



PEZ PARGO ROJO

C\$95.55



PEZ MACARELA

C\$ 66.66



PEZ BAGRE

C\$ 43.75



PEZ RUCO

C\$ 71.25



PEZ CORVINA

C\$77.55



PEZ ROBALO

C\$ 65.83



PEZ ATÚN

C\$ 60.00

PESCADOS ENTEROS



PEZ LISA

C\$ 35.00



PEZ PALOMETA

C\$ 31.66



PEZ RONCADOR

C\$35.00



PEZ LENGUADO

C\$ 60.00



PEZ JUREL

C\$45.71



PEZ DORADO

C\$ 80.00

PESCADOS ENTEROS



PEZ TILAPIA

C\$ 51.66



PEZ GUAPOTE

C\$ 52.00



PEZ MOJARRA

C\$ 45.00



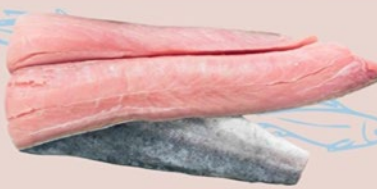
PEZ GUABINA

C\$ 35.00

PESCADOS ENTEROS

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Bluefield's	Puerto Cabanas	Precio Promedio
		Huembes	Israel	Ivan Montenegro	Mayoreo							
Pargo	Libra	C\$120.00	C\$150.00	C\$120.00	C\$60.00	C\$120.00	C\$90.00	C\$90.00		C\$60.00	C\$50.00	C\$95.55
Macarela	Libra	C\$90.00	C\$90.00	C\$85.00		C\$70.00	C\$35.00				C\$30.00	C\$66.66
Bagre	Libra		C\$70.00			C\$40.00	C\$35.00				C\$30.00	C\$43.75
Ruco	Libra		C\$90.00	C\$80.00		C\$65.00	C\$50.00					C\$71.25
Corvina	Libra			C\$90.00		C\$90.00	C\$80.00			C\$50.00		C\$77.55
Robalo	Libra			C\$85.00		C\$70.00	C\$80.00		C\$60.00	C\$50.00	C\$50.00	C\$65.83
Atún	Libra					C\$60.00						C\$60.00
Lisa	Libra					C\$35.00	C\$45.00				C\$25.00	C\$35.00
Palometa	Libra					C\$40.00	C\$25.00				C\$30.00	C\$31.66
Lenguado	Libra					C\$60.00						C\$60.00
Roncador	Libra								C\$40.00		C\$30.00	C\$35.00
Jurel	Libra	C\$60.00	C\$50.00	C\$60.00		C\$35.00	C\$35.00	C\$50.00			C\$30.00	C\$45.71
Barracuda	Libra							C\$25.00				C\$25.00
Dorado	Libra							C\$80.00				C\$80.00
Tilapia	Libra			C\$75.00					C\$50.00		C\$30.00	C\$51.66
Guapote	Libra	C\$50.00		C\$80.00	C\$40.00				C\$ 50.00		C\$40.00	C\$52.00
Mojarra	Libra	C\$70.00		C\$40.00					C\$50.00	C\$35.00	C\$30.00	C\$45.00
Vela	Libra							C\$50.00				C\$50.00
Mero	Libra						C\$40.00				C\$30.00	C\$35.00
Aguja	Libra							C\$35.00				C\$35.00
Guabina	Libra					C\$35.00			C\$35.00			C\$35.00

FILETES DE PESCADO	
	FILETE DE CORVINA C\$80.00
	FILETE DE TIBURÓN (BOLILLO) C\$ 93.33
	FILETE DE RAYA C\$75.00
	FILETE DE PARGO C\$ 65.00
	FILETE DE MARLIN N/D

FILETES DE PESCADO	
	FILETE DE LENGUADO C\$120.00
	FILETE DE ANGUILA C\$ 101.66
	FILETE DE DORADO C\$150.00
	FILETE DE TILAPIA C\$ 110.00

FILETES DE PESCADO	
	FILETE DE BAGRE C\$ 82.50
	FILETE DE RÓBALO C\$ 115.00
	FILETE DE JUREL C\$50.00
	FILETE DE BARRACUDA N/D

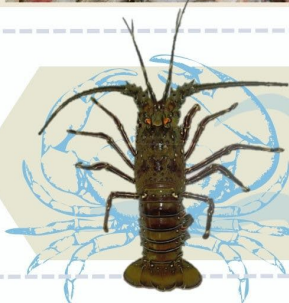
[illegible]

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS



DIVERSAS ESPECIES DE CAMARONES

C\$ 122.00
C\$320.00



LANGOSTA ENTERA DEL PACÍFICO

C\$ 195.00



JAIBA

C\$ 75.00



PESCADO SECO

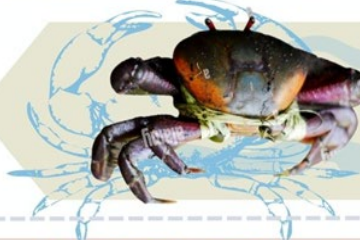
C\$153.33

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS



CONCHAS NEGRAS

C\$ 40.83



PUNCHE

C\$ 66.00



CHACALÍN SECO

C\$ 153.33



CHAMPAINANOS

C\$60.00

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS										
Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	Bluefield's	Precio Promedio
		Roberto Huembes	Israel Lewites	Ivan Montenegro	Mayoreo					
Camaron 71-90	Libra	C\$150.00		C\$120.00	C\$100.00				C\$120.00	C\$122.50
Camaron 61-70	Libra	C\$220.00		C\$200.00						C\$210.00
Camaron 51-60	Libra			C\$240.00						C\$240.00
Camaron 41-50	Libra						C\$180.00			C\$180.00
Camaron 36-40	Libra									
Camaron 31-35	Libra		C\$230.00				C\$200.00			C\$215.00
Camaron 26-30	Libra		C\$280.00							C\$280.00
Camaron 21-25	Libra									
Camaron 16-20	Libra		C\$290.00				C\$350.00			C\$320.00
Camaron Marino	Libra									
Camaron pelado	Libra					C\$140.00			C\$60.00	C\$100.00
Camaron de cultivo	Libra					C\$130.00		C\$280.00		C\$205.00
Langosta entera del Pacifico	Libra			C\$250.00		C\$140.00				C\$195.00
Cola de langosta del Caribe	Libra									
Cangrejo	Docena									
Jaiba	Libra		C\$70.00	C\$70.00		C\$120.00	C\$50.00	C\$90.00	C\$50.00	C\$75.00
Almejas	Libra							C\$90.00		C\$90.00
Conchas Negras	Docena	C\$50.00	C\$50.00	C\$40.00	C\$30.00	C\$35.00	C\$40.00			C\$40.83
Punche	Ración	C\$50.00	C\$50.00	C\$40.00	C\$40.00	C\$150.00				C\$66.00
Pulpo	Libra									
Cabezas de Pescado	Libra	C\$50.00	C\$60.00	C\$35.00	C\$30.00		C\$18.00			C\$38.60
Chacalin Seco	Libra	C\$130.00	C\$180.00	C\$150.00						C\$153.33
Pescado Seco Salado	Libra		C\$100.00		C\$160.00		C\$200.00			C\$153.33
Champainanos	Docena					C\$60.00				C\$60.00

TALLARIN CON MARISCOS

Ingredientes:

- * 100g. de calamares limpios.
- * 6 cucharas de aceite de olivas.
- * 1 ½ taza de vino blanco.
- * 500g tomate picado.
- * 1 cucharada de hojuelas de chile seco.
- * 100g de champiñones rebanados.
- * 450g de mejillones lavados.
- * 1 zanahoria pequeña, pelada y picada.
- * 100g de camarones de cabeza.
- * 450g de tallarines delgados.
- * 2 cucharadas de perejil fresco, picado.

Elaboración paso a paso:

Corte los camarones en tiras. Caliente la mitad del aceite en sartén y agrégueles a los calamares. Cocine a fuego lento durante 5 minutos, luego aumente la temperatura y añada la mitad del vino. Cocine durante 2 minutos más, para permitir que el alcohol del vino evapore; luego reduzca el fuego y agréguele tomate y las hojuelas de chile. Deje de cocinar durante 30 minutos, revuelva de vez en cuando. Agréguele los champiñones a la salsa de tomate y cocine durante 15 minutos más. Talle los mejillones y retíreles las barbas. Resérvelos. Mientras tanto, en otro recipiente, caliente el resto de aceite con la zanahoria y la cebolla y cócnelas durante 3-4 minutos, hasta que ablanden. Adicione los camarones, vierta el vino restante y cocine a fuego alto durante 5 minutos o hasta que los mejillones se hayan abierto y los camarones hayan cambiado de color. Deseche las conchas que no habrá. Sazone con sal y pimienta. Ponga a hervir abundante agua ligeramente salada en una olla grande. Adicione la pasta y cocine de acuerdo con las instrucciones de empaque o hasta que este al dente. Escúrralas y mantén galas calientes. agréguele perejil a cada salsa. Regrese la pasta al recipiente en que fue cocinada. Vierta las dos salsas, revuelva bien y sirva.





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

INPESCA

 www.inpesca.gob.ni

 www.inpesca.gob.ni