



Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

Semana del 19 al 25 de mayo del 2025



Foto: Madres comerciantes de
productos pesqueros de los
diferentes mercados de Managua.

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

DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:

Pargo dientón

Nombre científico: *Lutjanus novemfasciatus*

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: 27 cm

Características:

Hocico redondeado, muesca preopercular y protuberancia moderada o débil. Las filas de escamas en la espalda se elevan oblicuamente por encima de la línea lateral, las filas ocasionalmente son horizontales en los juveniles. Filas de escamas en la mejilla 5 o 6. Dorso y costados de color marrón oliva oscuro a rojo cobrizo, volviéndose blanquecinos ventralmente. Jóven con 9 barras transversales oscuras; margen de la aleta dorsal espinosa y la mayor parte de la aleta anal negros.

Tamaño: Alcanza hasta cerca de 170 cm con un peso hasta de 45 Kg.



[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:
Lenguado



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:
Jaiba



Nombre Común:
Punche



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

[illegible]

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 mínimo	Mercado de precio mínimo						
MARINOS:													
Jaiba	Libra	C\$ 80.00	C\$ 80.00	C\$ 75.00	C\$ 45.00	C\$ 45.00	Mayoreo	C\$ 120.00	C\$ 80.00	C\$ 100.00		C\$ 40.00	C\$ 50.00
Conchas negras	Docena												
Punche	Ración	C\$ 50.00		C\$ 60.00		C\$ 50.00	Israel L	C\$ 50.00					
Cabeza de pescado	Libra	C\$ 40.00	C\$ 70.00	C\$ 50.00	C\$ 50.00	C\$ 40.00	Israel Lewites		C\$ 25.00				
Champainanos	Docena							C\$ 60.00					
King Krab	Libra				C\$ 90.00								
Caracol	Libra											C\$ 120.00	
Almejas	Libra									C\$ 90.00		C\$ 30.00	C\$ 120.00
Calamar	Libra												
Cangrejo	Libra									C\$ 140.00			
Ostiones	Libra	C\$ 50.00				C\$ 50.00	Israel L						
Pulpo	Libra									C\$ 420.00			
AGUA DULCE:													
CULTIVO:													
VALOR AGREGADO:													
Chacalín seco	Libra	C\$ 150.00	C\$ 180.00	C\$ 200.00	C\$ 180.00	C\$ 150.00	Israel L					C\$ 200.00	
Pescado seco	Libra	C\$ 350.00		C\$ 300.00		C\$ 300.00	Iván Montenegro	C\$ 200.00	C\$ 200.00				
Gaspar seco	Libra												
Mojarra seca	Docena										C\$100.00		
Sabalete seco	Docena												
Guabina seca	Docena												
Sardina seca	Bolsita												
Mariscada	Bandeja					C\$ 85.00	Mayoreo						
Torta de pescado	Libra				C\$ 100.00	C\$ 100.00	Mayoreo						
Deditos de pescado	Libra				C\$ 75.00	C\$ 75.00	Mayoreo						
Aletas de robalo	Libra				C\$ 60.00	C\$ 60.00	Mayoreo						



PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Supermercados de Managua				
Productos	Unidad de Medida	Precio Mínimo	Precio Máximo	Precio Promedio
MARINOS:				
Pargo 3/4	Libra	C\$ 110.00	C\$ 190.00	C\$ 150.00
Torta de pescado	Libra	C\$ 105.00	C\$ 115.00	C\$ 110.00
Filete de pargo	Libra	C\$ 285.00	C\$ 293.00	C\$ 289.00
Filete de tilapia	Libra	C\$ 180.00	C\$ 197.00	C\$ 188.50
Medallón de robalo	Libra		C\$ 190.00	C\$ 190.00
Sopa marinera	Libra	C\$ 105.00	C\$ 110.24	C\$ 107.62
Camaron 31-35	Libra	C\$ 436.00	C\$ 525.00	C\$ 480.50
Camaron 41-50	Libra	C\$ 337.00	C\$ 337.00	C\$ 337.00
Calamar	Libra			
Filete de corvina	Libra	C\$ 89.00	C\$ 212.50	C\$ 150.75
Filete de salmon	Libra	C\$ 384.00	C\$ 535.50	C\$ 459.75
Cubos para ceviche	Libra	C\$ 220.00		C\$ 220.00
Aros de calamar	Libra	C\$ 268.00		C\$ 268.00
Mariscada	Libra	C\$ 201.00	C\$ 270.00	C\$ 235.50
Medallon de atún	Libra	C\$ 267.00		C\$ 267.00
Salmón ahumado	Libra	C\$ 384.00		C\$ 384.00
Filete de tilapia	Libra	C\$ 180.00	C\$ 197.50	C\$ 188.75
Pulpo	Libra	C\$ 180.00	C\$ 526.50	C\$ 526.50
Carne de cangrejo	Libra	C\$ 170.00		C\$ 170.00
Lasca de mero	Libra	C\$ 369.64		C\$ 369.64
Camaron U- 15	Libra	C\$ 661.00	C\$ 739.50	C\$ 700.25
Filete de mero	Libra	C\$ 230.00	C\$ 289.00	C\$ 259.50
Atún	Libra		C\$ 598.50	C\$ 598.50

RECETA DE LA SEMANA

PAPAS RELLENAS CON PESCADO

Ingredientes: 12 Porciones

- 6 Papas de forma alargada
- 4 Tomates rojos pelados, sin semilla y cortados en cuadritos pequeños
- 3 Chiltomas grandes verdes cocidas con sal y azúcar, peladas y cortadas en cuadritos
- 1 Cebolla grande picada muy fina
- 1 Libra de pescado cocido con sal y desmenuzado
- 4 Cucharadas de mantequilla
- 1 Cucharada de aceite
- ¼ libra de queso mozzarella rallado
- Sal, Pimienta y paprika al gusto

Preparación

En dos cucharadas de mantequilla y 1 de aceite fría la cebolla y el pescado, condiméntelos con sal y paprika, añádale los tomates y las chiltomas, mezcle todo suavemente y déjelo sobre el fuego de 15 a 20 minutos, reserve.

Lave bien las papas y sin pelarlas engráselas y póngalas en el horno a 350 grados F, por media hora.

Al sacarlas del horno pártalas por la mitad a lo largo y con una cucharita y tratando de no romperlas, sáqueles la pulpa y llénelas con el relleno póngale encima a cada una media cucharadita de mantequilla y queso rallado.

Vuélvalas a meter al horno por diez minutos. Sírvalas calientes





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI