

Lista de Precios de Productos Pesqueros en los mercados nicaragüenses

*Semana del 28 de abril al 04
de mayo del 2025*

Foto: Comerciante de
Pesqueros del mercado
de León y
Chinandega.

Productos
de León y
Chinandega

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

[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

PRECIOS DE CAMARONES Y LANGOSTAS

[illegible]

[illegible]

RECETA DE LA SEMANA

PESCADO EMPAPELADO

- **Ingredientes: Porciones 4**
- 4 Cucharadas Jugo MAGGI
- 2 Cucharadas Salsa Inglesa
- 2 Limón (su jugo)
- 1 Cucharada Ajo picado
- 4 Filetes Pescado blanco
- 4 Cucharadas Mantequilla
- 1/4 Pieza Cebolla picada o a la juliana
- 1 Pieza Naranja cortada en medias lunas
- 1 Pieza Pimiento morrón rojo cortado en tiras

Preparación

Marina

1. Mezcla el Jugo MAGGI con Salsa Inglesa , el jugo de limón y el ajo. Marina los filetes de pescado en la mezcla anterior por 40 minutos en refrigeración.

Cocina

2. Coloca cada filete en una hoja de aluminio, agrega sobre cada filete un poco de mantequilla, cebolla, naranja, pimiento, y un poco de la mezcla del marinado; dobla las orillas del papel para cerrar por completo y cocina en una sartén con tapa a fuego bajo de 4 a 5 minutos por cada lado o hasta que esté cocido.

Ofrece

3. Sirve acompañando de la ensalada de tu preferencia.





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI