



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

*semana del 28 de julio al 03
de agosto del 2025*

Foto: Protagonistas del mercado
Israel Lewites.

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:

Canecho

Nombre científico: Micropogonias altipinnis

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: 25 cm



Características:

Cuerpo alargado, moderadamente comprimido; hocico prominente; ojo relativamente pequeño; boca pequeña, inferior a la mandíbula superior; labios delgados; dientes simples, sin caninos, 4-5 pares de barbillas inconspicuas a lo largo de los costados internos de las mandíbulas inferiores; margen del preopérculo fuertemente aserrado, margen de la aleta caudal truncada doble, lóbulo superior ligeramente cóncavo; escamas grandes, ásperas en el cuerpo y nuca, lisas en el pecho y mejilla; aletas dorsal y anal suave sin escamas. Plateado con un halo dorado; filas de escamas arriba de la línea lateral con rayas longitudinales cafesuscas; también varias barras oblicuas hacia arriba y hacia atrás, cruzando la parte arqueada de la línea lateral; aletas amarillentas, aletas dorsal y caudal un poco color cenizo.

Tamaño: Alcanza hasta los 66 cm.

[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**



Nombre Común:
**Langosta Entera
del Pacifico**



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



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

Productos	Unidad de Medida	Mercados Managua						León	Chinandega	Rivas	Bilwi	Bluefields
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo					
MARINOS:												
Camarón U 12	Libra											
Camarón 16-20	Libra											
Camarón 21-25	Libra				C\$ 260.00	C\$ 260.00	Mayoreo					
Camarón 26-30	Libra			C\$ 370.00	C\$ 230.00	C\$ 230.00	Mayoreo					
Camarón 31-35	Libra	C\$ 220.00	C\$ 220.00			C\$ 220.00	Roberto H					
Camarón 36-40	Libra											
Camarón 41-50	Libra	C\$ 250.00	C\$ 250.00	C\$ 250.00	C\$ 170.00	C\$ 170.00	Mayoreo					
Camarón 51-55	Libra											
Camarón 51-60	Libra	C\$ 180.00		C\$ 240.00		C\$ 180.00	Israel L					
Camarón 61-70	Libra											
Camarón 71-90	Libra	C\$ 160.00	C\$ 160.00			C\$160.00	Israel L					
Langosta entera	Libra	C\$ 280.00		C\$ 350.00	C\$ 320.00	C\$ 280.00	Israel L	C\$140.00	C\$ 300.00			
Cola de langosta	Libra	C\$ 320.00		C\$ 280.00		C\$ 280.00	Iván M					
Carne de Cabeza	Libra											C\$150.00
CAMARON DE RIO												
Agua dulce												
CULTIVO												
Camarón entero	Libra							C\$ 130.00				
Camarón cola	Libra							C\$150.00				
Camarón jumbo	Libra											
Camarón talla 31-35	Libra								C\$ 220.00			C\$ 230.00
Camarón talla 41-50	Libra								C\$ 180.00			
Camarón talla 21-25	Libra											
Camarón talla 26-30	Libra								C\$ 280.00			

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\$ 70.00	C\$ 65.00	C\$ 65.00	Mayoreo	C\$ 120.00	C\$ 100.00				C\$ 40.00
Conchas negras	Docena	C\$ 50.00	C\$ 40.00	C\$ 60.00		C\$ 40.00	Roberto H	C\$ 35.00	C\$ 50.00				
Punche	Ración		C\$ 60.00	C\$ 60.00		C\$ 60.00	Roberto H	C\$ 150.00	C\$ 70.00				
Cabeza de pescado	Libra	C\$ 60.00	C\$ 70.00	C\$ 50.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	Mayoreo		C\$ 25.00				
Champainanos	Docena							C\$ 60.00					
King Crab	Libra			C\$ 230.00		C\$ 230.00	Iván Montenegro						
Caracol	Libra												
Almejas	Libra												
Calamar	Libra				C\$ 150.00	C\$ 150.00	Mayoreo						
Cangrejo	Libra												
Ostiones	Libra												C\$ 25.00
Pulpo	Libra				C\$ 320.00	C\$ 320.00	Roberto H						
AGUA DULCE:													
CULTIVO:													
VALOR AGREGADO:													
Chacalín seco	Libra	C\$ 180.00	C\$ 200.00	C\$ 150.00	C\$ 140.00	C\$ 140.00	Mayoreo						
Pescado seco	Libra								C\$ 200.00				
Gaspar seco	Libra												
Mojarra seca	Docena												
Sabalete seco	Docena												
Guabina seca	Docena												
Sardina seca	Bolsita												
Mariscada	Bandeja				C\$ 85.00	C\$ 85.00	Mayoreo						
Torta de pescado	Libra				C\$ 100.00	C\$ 100.00	Mayoreo						
Deditos de pescado	Libra												
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\$ 115.00	C\$ 244.50.	C\$ 179.75
Macarela	Libra	C\$ 96.00	C\$ 96.00	C\$ 96.00
Filete de Corvina	Libra	C\$ 490.00	C\$ 490.00	C\$ 490.00
Filete de Pargo	Libra	C\$ 187.62	C\$ 187.62	C\$ 187.62
Filete de Robalo	Libra	C\$ 544.03	C\$ 544.03	C\$ 544.03
Filete de Tilapia	Libra	C\$ 107.30	C\$ 175.00	C\$ 141.15
Filete de Salmon	Libra	C\$ 384.00	C\$ 384.00	C\$ 384.00
Filete de Dorado	Libra	C\$ 235.00	C\$ 235.00	C\$ 235.00
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
Camarón U 10	Libra	C\$ 769.95	C\$ 769.95	C\$ 769.95
Camarón 41-50	Libra	C\$ 244.46	C\$ 244.46	C\$ 244.46
Camarón 31-35	Libra	C\$ 650.19	C\$ 650.19	C\$ 650.19
Camarón 21-25	Libra	C\$ 213.60	C\$ 213.60	C\$ 213.60
Camarón 16.20	Libra	C\$ 450.00	C\$ 450.00	C\$ 450.00
Almejas 40-60	Libra	C\$ 215.00	C\$ 215.00	C\$ 215.00
Cubos para Ceviches	Libra	C\$ 318.50	C\$ 318.50	C\$ 318.50
Sopa Marinera	Libra	C\$ 81.00	C\$ 110.24	C\$ 95.62
Torta de Pescado	Libra	C\$ 100.58	C\$ 113.00	C\$ 106.79
Cabeza de Pescado	Libra	C\$ 95.00	C\$ 95.00	C\$ 95.00
Mariscada	Libra	C\$ 136.50	C\$ 136.50	C\$ 136.50
Camarón Jumbo	Libra	C\$ 450.00	C\$ 450.00	C\$ 450.00

RECETA DE LA SEMANA

EMPANADAS DE ATÚN

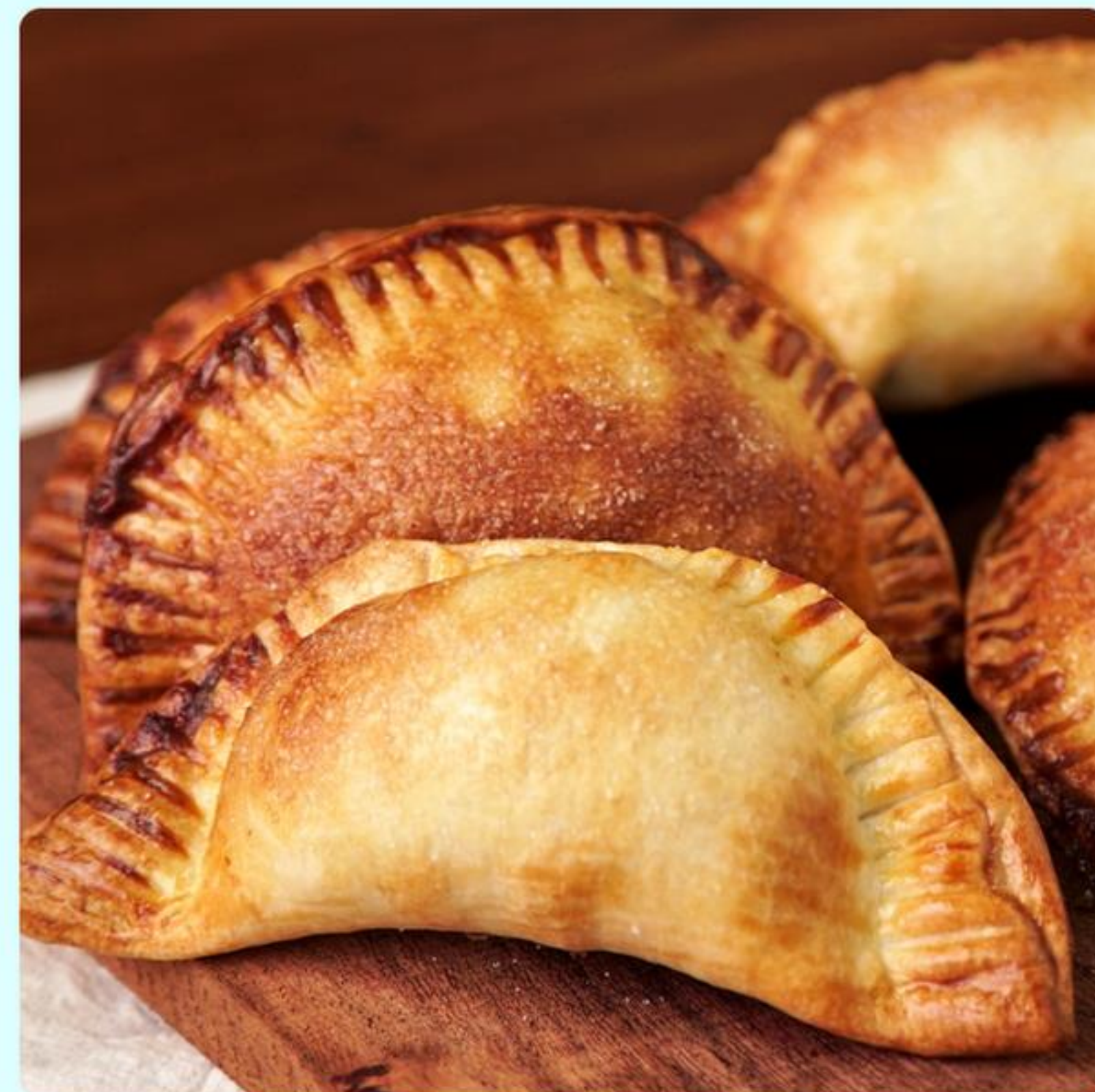
Ingredientes: (6 personas)

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.





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI