



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente
NICARAGUA TRIUNFA!



Lista de Precios de Productos Pesqueros

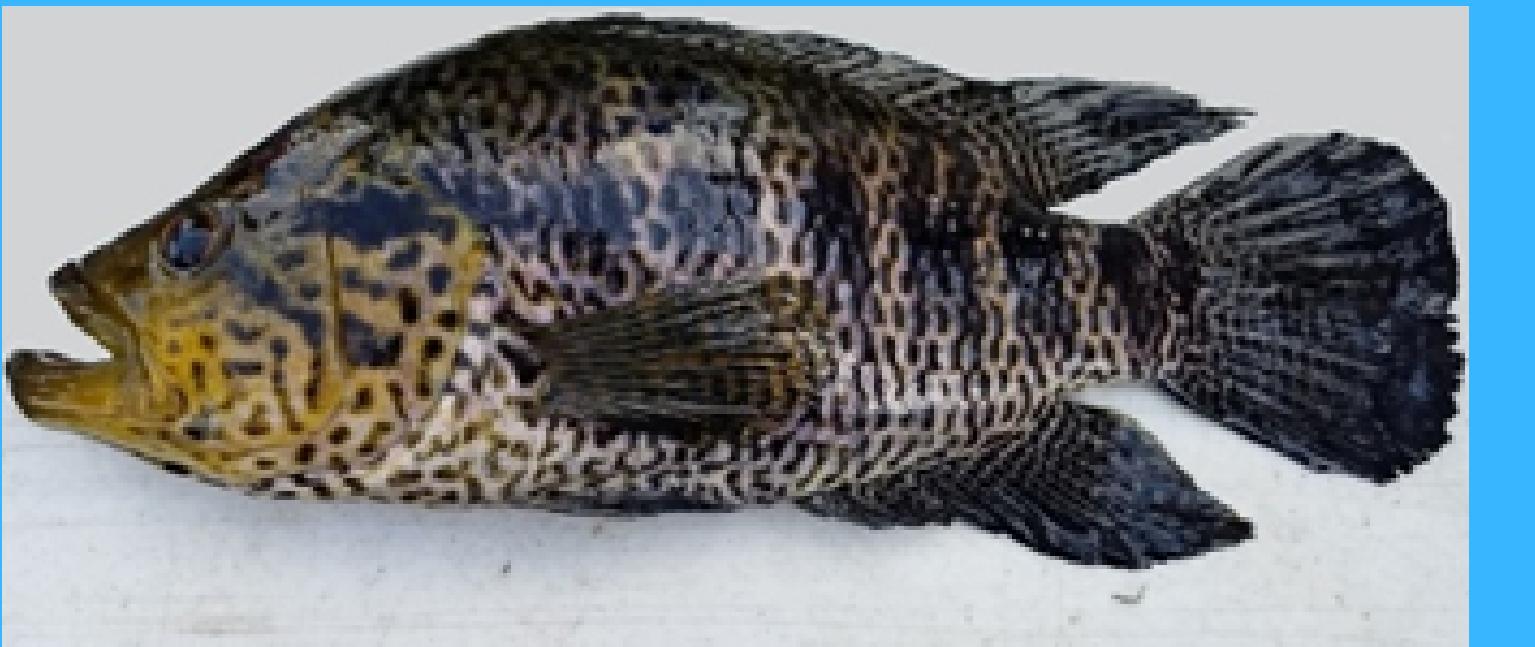
en los mercados nicaragüenses

semana del 15 al 21 de diciembre del 2025

Foto: Protagonistas del mercado Isarel
Lewites

DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:
Guapote Tigre



Nombre científico: *Parachromis managuensis*

Hábitat: Aguas continentales

Talla mínima de captura: 20 cm

Características:

Esta especie se caracteriza por su boca grande, mandíbula inferior saliente y el cuerpo y las aletas manchadas de negro; La coloración generalmente varía de un verde dorado a morado; el lomo es verde musgo, los costados dorados con un matiz morado y el vientre amarillento; La cola es parda con matices azules en la base, el iris del ojo es rojo. Este guapote es bastante común entre malezas en el litoral del Lago de Nicaragua, en playones de ríos aledaños al Gran Lago.



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	Bluiebols	
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio				San Carlos	San Miguelito	Morrito				
MARINOS																	
Pargo ½	Libra			100,00			Mayoreo										
Pargo ¾	Libra		150,00		165,00	150,00		Mayoreo		117,50	100,00	180,00					8,00
Pargo Yellow Tail	Libra			120,00		140,00		R Huembes									9,00
Macarela	Libra		95,00	90,00	95,00	80,00		Mayoreo		58,33	50,00	80,00					6,00
Bagre	Libra		80,00		80,00	70,00		Mayoreo		48,33	37,50						
Ruco	Libra		120,00	90,00	95,00	90,00		R Huembes		66,25		106,66					
Corvina	Libra		100,00			90,00		I Montenegro		68,33	80,00						
Robalo	Libra					85,00		Mayoreo		67,50	90,00		80,00				9,00
Palometra	Libra					60,00		I Lewites		40,00	50,00						5,00
Roncador	Libra												50,00				6,00
Jurel	Libra							I Lewites		36,25	45,00						4,00
Lenguado	Libra										48,75						
Mandarina	Libra																
Barracuda	Libra							I Montenegro									
Atún	Libra										41,67						
King Fish	Libra																7,00
Cabrilla	Libra																
Lisa	Libra					70,00				47,50	47,50						
AGUA DULCE																	
Tilapia	Libra			70,00	82,50			I Montenegro		40,00			40,00	40,00	40,00	40,00	
Guapote Lagunero	Libra			90,00	80,00			I Montenegro					170,00				
Guapote Tigre	Libra												60,00	50,00	45,00	45,00	
Mojarra Blanca	Libra			70,00	70,00			Mayoreo				40,00	30,00	30,00	30,00	20,00	4,00
Mojarra amarilla	Libra												20,00	20,00	20,00	18,00	
Sabalete	Libra												35,00	30,00	32,00	30,00	
Guabina	Libra																
Bagre													20,00	20,00			

TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Tiburón



Nombre Común:
Raya



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Lenguado



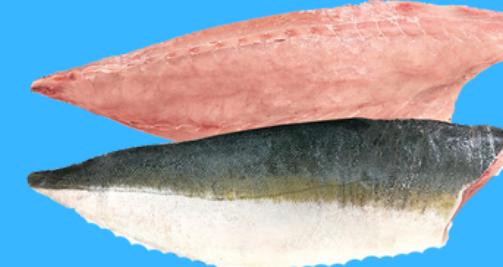
Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Anguila



Nombre Común:
Pargo



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Tilapia



Nombre Común:
Mero



Nombre Común:
Atún





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



Variedad de tallas Camarones



Nombre Común:
**Langosta Entera
del Pacífico**



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



PRECIOS DE CAMARONES Y LANGOSTAS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	Bilwi	Bluefields	
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de precio minimo				San Carlos	San Miguelito	Morrito				
MARINOS																	
Camarón U - 12	Libra		360,00		500,00		Mayoreo										
Camarón U - 8	Libra						R Huembes										
Camarón 16-20	Libra				380,00		I Montenegro										
Camarón 21-25	Libra	220,00		250,00	260,00		R Huembes										
Camarón 41-50	Libra	180,00	180,00	150,00			I Lewites										
Camarón 31-35	Libra		200,00		200,00		Mayoreo										
Camarón 26-30	Libra		260,00	220,00	220,00		Mayoreo										
Langosta entera	Libra	280,00		300,00		I Lewites	242,50										
Cola de langosta	Libra		370,00	400,00	500,00		R Huembes	450,00									35,00
Carne de cabeza	Libra																
AGUA DULCE																	
Camarón de rio																	
CULTIVO																	
Camarón entero	Libra							113,33									55,00
Camarón cola	Libra							147,50									25,00
Camarón talla 31-35	Libra								175,00								
Camarón talla 41-50	Libra								150,00								
Camarón talla 26-30	Libra								240,00	220,00							

PRECIOS DE SUPERMERCADOS



Productos	Unidad de Medida	Precio Promedio
MARINOS		
Filete de Corvina	Libra	319,50
Filete de Salmon		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 41-50	Libra	303,30
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	665,00
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
Spa Marinera	Libra	110,24



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



RECETA DE LA SEMANA

ALMEJAS CON ESPAGUETIS

Ingredientes:

2 libras de almejas
1 taza de vino blanco
350 gramos de spaghetti
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
2 dientes de ajo en láminas
Pimienta negra recién molida
perejil picado
Unas gotas de jugo de limón
1 chile rojo picante picado
Sal

Preparación:

1. En un bol con agua y sal, sumergir las almejas y dejar por media hora para eliminar la arena.
2. Sacar las almejas y lavarlas debajo del chorro de agua fría
3. Preparar y calentar un sartén y añadir las almejas limpias junto con del vino blanco. Tapar el sartén y esperar a que las almejas se abran por alrededor de 3 o 4 minutos a fuego alto.
4. Revisar las almejas y si alguna está cerrada desecharla. Reservar $\frac{1}{4}$ taza del líquido de la cocción de las almejas.
5. Cocer 350 g de spaghetti en abundante agua con una pizca de sal siguiendo las indicaciones del fabricante. Escurrir los spaghetti y pasar por agua fría para parar su cocción.
6. En la sartén en la que habíamos abierto las almejas y sin ningún líquido, ponemos las 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen y freír el chile y el ajo, Salpimentar
7. Cuando los ajos comiencen a dorarse, añadir las almejas junto con el líquido reservado.
8. agregar los spaghetti cocidos y mezclar todos los ingredientes.
9. Añadir el perejil picado y unas gotas de jugo de limón.



WWW.INPESCA.GOB.NI



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!