









DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:

Lenguado



Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: N/D

Características:

Ubicado el par de ojo en el lado izquierdo, boca grande, de color café oscuro en la parte de arriba que queda sometida a la luz con pigmentación mientras que la parte blanca carente de pigmentación en la parte ventral, apegado en el fondo marino que le sirve de camuflaje de protección y de asecho a la vez.

Tamaño: Alcanza al menos hasta 44 cm de largo.













TIPOS DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS



Nombre Común: Pargo Rojo



Nombre Común: **Tilapia**



Nombre Común: **Lenguado**



Nombre Común: **Macarela**



Nombre Común: **Mojarra**



Nombre Común: **Jurel**



Nombre Común: **Bagre**



Nombre Común: **Guabina**



Nombre Común: **Palometa**



Nombre Común: **Ruco**



Nombre Común: **Lisa**



Nombre Común: **Robalo**



Nombre Común: **Corvina**



Nombre Común: **Atún**





2025 PARTIES OF THE P

PRECIOS DE PESCADOS ENTEROS





Productos	Unidad de	WOO EN		Mercados (de Managua			León	Chinandega	Rivas		Rio San Juan		Chontales	BILWI	Bluefields
Productos	medida	Israel Lewites	Roberto	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio		Cililandega	11100	San Carlos	San Miguelito	Morrito	Gnontaics		Bideficido
MARINOS																
Pargo ½	Libra	90,00	90,00			90,00	Mayoreo									
Pargo ¾	Libra	160,00	160,00	155,00	160,00	155,00	I Montenegro	117,50	100,00	160,00						120,00
Pargo Yellow Tail	Libra															120,00
Macarela	Libra	100,00	90,00	90,00	90,00	90,00	Mayoreo	58,33								
Ruco	Libra	95,00	90,00	100,00	95,00	90,00	R Huembes	66,25	45,00	90,00						
Corvina	Libra			90,00	90,00	90,00	I Montenegro	68,33	80,00							
Bagre	Libra	80,00		80,00		80,00	I Montenegro	48,33	37,50	100,00						
Robalo	Libra			90,00		90,00	I Montenegro	67,50	90,00							90,00
Palometa	Libra	80,00		90,00		80,00	I Lewites	40,00	45,00							50,00
Roncador	Libra															60,00
Jurel	Libra	70,00				70,00	I Lewites	36,25	45,00							
Lenguado	Libra							48,75								
Mandarina	Libra			90,00		90,00	I Montenegro									
Barracuda	Libra			80,00		80,00	I Montenegro			40,00						
Atún	Libra							41,67								
King Fish	Libra															80,00
Cabrilla	Libra		90,00			90,00	R Huembes									
Lisa	Libra							47,50	47,50							
AGUA DULCE																
Tilapia	Libra		65,00	70,00		65,00	R Huembes	35,00			40,00	40,00	40,00	40,00		
Guapote Lagunero	Libra										170,00					
Guapote Tigre	Libra		82,50	80,00		80,00	I Montenegro				60,00	50,00	45,00	45,00		
Mojarra Blanca	Libra		65,00	55,00	65,00	55,00	I Montenegro				30,00	30,00	30,00	20,00		
Mojarra amarilla	Libra										20,00	20,00	20,00	18,00		
Sabalete	Libra										35,00	30,00	32,00	30,00		
Guabina	Libra							35,00								
Bagre											20,00	20,00				









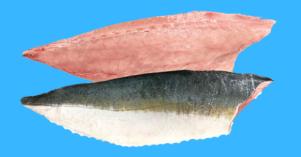




Nombre Común: **Corvina**



Nombre Común: **Lenguado**



Nombre Común: **Jurel**



Nombre Común: **Tiburón**



Nombre Común: **Robalo**



Nombre Común: **Tilapia**



Nombre Común: **Raya**



Nombre Común: **Anguila**



Nombre Común: **Mero**



Nombre Común: **Bagre**



Nombre Común: **Pargo**



Nombre Común: **Atún**







PRECIOS DE FILETES DE PESCADO





	Unidad de			Mercados (de Managua					Rivas	Rio San Juan
Productos	medida	Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de precio minimo	León	Chinandega		San Carlos
MARINOS											
Corvina	Libra		100,00	105,00	110,00	105,00	I Montenegro		115,00		
Tiburon	Libra	95,00	85,00	105,00	95,00	85,00	R Huembes	106,67			
Raya	Libra	120,00		70,00	72,50	70,00	I Montenegro	68,33	50,00		
Bagre	Libra								90,00		
Pargo	Libra		100,00	110,00	117,50	100,00	R Huembes				
Lenguado	Libra	130,00			110,00	110,00	Mayoreo				
Robalo	Libra				240,00	240,00	Mayoreo		135,00		
Anguila	Libra							35,00			
Atun	Libra				120,00	120,00	Mayoreo				
Marlin	Libra	130,00				130,00	I Lewites				
Barracuda	Libra	120,00				120,00	I Lewites		110,00		
Dorado	Libra	140,00				140,00	I Lewites				
AGUA DULCE											
Mojarra	Libra										
Tilapia	Libra										
CULTIVO											
Tilapia	Libra										





OTROS MARISCOS













Variedad de tallas Camarones



Nombre Común Mariscada



Nombre Común: **Chacalín Seco**







Nombre Común **Torta de Pescado**



Nombre Común: Cabeza de pescado



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



Nombre Común **Dedos de Pescado**



Nombre Común: Pulpo



Nombre Común: Jaiba



Nombre Común: Champainano



Nombre Común: Calamar



Nombre Común: **Punche**







PRECIOS DE CAMARONES Y LANGOSTAS





				Mercados d	e Managua							Rio San Juan			Bilwi Blu	
Productos	Unidad de medida	Israel Lewites	Roberto Huembes	lván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de precio minimo	León	Chinandega	Rivas	San Carlos	San Miguelito	Morrito	Chontales		Bluefields
MARINOS																
Camarón U - 15	Libra															
Camarón U - 12	Libra		280,00			280,00	R Huembes									
Camarón 16-20	Libra				380,00	380,00	Mayoreo									
Camarón 21-25	Libra				295,00	295,00	Mayoreo									
Camarón 41-50	Libra	180,00	180,00			180,00	R Huembes									
Camarón 31-35	Libra	200,00	200,00			200,00	R Huembes									
Camarón 26-30	Libra	220,00	220,00	230,00	275,00	220,00	I Lewites									
Langosta entera	Libra	280,00	300,00	300,00		280,00	I Lewites	242,50								
Cola de langosta	Libra	400,00	350,00		380,00	350,00	R Huembes	450,00								300,00
AGUA DULCE																
Camarón de rio																
CULTIVO																
Camarón entero	Libra							113,33								
Camarón cola	Libra							147,50								250,00
Camarón talla 31-35	Libra								175,00							
Camarón talla 41-50	Libra								150,00							
Camarón talla 26-30	Libra								240,00	250,00						





PRECIOS DE OTROS MARISCOS





Productos	Unidad de			Mercados	de Managua			León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	Bluefields
rioductos	medida	Israel	Roberto	Iván	Mayoreo	Precio	Mercado de	LCOII	Cililanacya	Mivas	San Carlos	San	Morrito	Chontaics	Bideficids
MARINOS															
Jaiba	Libra	70,00	70,00	70,00	65,00	65,00	Mayoreo	76,67	90,00	95,00					50,00
Conchas negras	Libra	50,00	50,00	50,00		50,00	R. Huembes	36,25	40,00						
Punche	Ración	50,00	70,00	50,00		50,00	R. Huembes	37,50							
Cabeza de pescado	Libra	60,00		40,00	45,00	40,00	I Montenegro		22,50						
Champainanos	Docena							28,33							
King Krab	Libra			200,00	200,00	200,00	Mayoreo								120,00
Caracol	Libra														250,00
Cangrejo	Docena									150,00					
Pulpo	Libra				340,00	340,00	Mayoreo								
Calamar	Bolsita														
Almejas	Libra									100,00					
AGUA DULCE	,														
CULTIVO	1														
VALOR AGREGADO															
Chacalín seco	Libra	145,00	160,00	200,00	160,00	145,00	I.Lewites								
Pescado seco	Libra								275,00						
Mariscada	Bandeja				100,00	100,00	Mayoreo								
Torta de pescado	Libra				100,00	100,00	I Montenegro								
Aletas de robalo	Libra				60,00	60,00	Mayoreo								



PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Productos	Unidad de Medida	Precio Promedio								
MARINOS										
PARGO ENTERO										
Pargo	Libra	175,49								
FILETES										
Corvina	Libra	419,10								
Corvina importada	Libra	190,00								
Tilapia	Libra	219,50								
Basa congelada	Libra	87,00								
Atún	Libra	665,00								
Dorado	Libra	240,00								
Salmon	Libra	384,00								
Mero	Libra	289,00								
CAMARÓN										
Tenaza de cangrejo	Libra	1280,00								
Camarón pelado 31-35	Libra	525,46								
Camarón 41-50	LIbra	303,30								
Camarón precocido	Libra	456,99								
LANGOSTA										
Cola del Caribe	Libra	525,00								
OTROS MARISCOS										
Mejillones Negros	Libra	175,00								
Sopa marinera	Libra	110,24								
Robalo empanizado	Libra	245,00								
Cevcihe mixto	Libra	180,00								
Aros de calamar	Libra	425,00								
Tortas de Pescado	Libra	115,00								

















CALAMARES RELLENOS

Ingredientes:

- 2 libras de calamares
- 50 grs de jamón
- 6 rodajas de pan
- ½ litro de leche
- 1 cebolla mediana picada
- ½ taza de queso mozarella rallado

- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 bolsita de pasta de tomate
- 1 taza de caldo de verduras
- ½ taza de vino blanco
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

- 1. 1. Poner a remojar el pan en la leche
- 2. Quitarles el pellejito a los calamares, vaciarlos y sacarles la pluma, cortarle los tentáculos y la cabeza y reservarlos.
- 3. Picar bien los tentáculos y mezclarlos con el jamón, el pan remojado en leche exprimido y picado, la cebolla picada, el queso rallado y el perejil y ponerle sal y pimienta al gusto.
- 4. Rellenar los calamares con la mezcla anterior hasta la mitad para que no revienten y cerrar con un palillo cruzado y colocarlos en una cazuela.
- 5. Mezclar el aceite, la salsa de tomate, el caldo y el vino blanco y verterlo sobre los calamares.
- 6. Cocinar a fuego lento tapado por una hora, de ser necesario agregar más caldo.







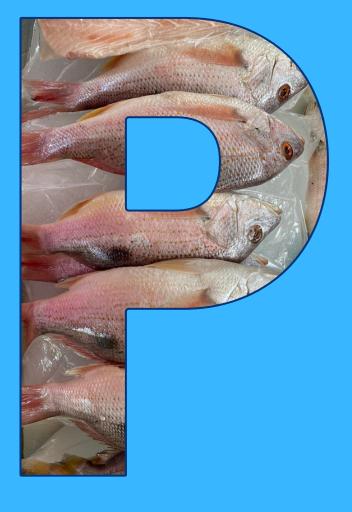




















¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!