









DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:

Dorado

Nombre científico: Coryphaena hippurus

Litoral: Océano Pacífico y Caribe **Talla mínima de captura:** N/D



Cuerpo comprimido y alargado, de color verde azul brillante metálico en el dorso y amarillo dorado ventralmente; los machos adultos presentan una cresta ósea en la frente.

Tamaño: El largo habitual es de unos 100 cm pudiendo alcanzar hasta los 230 cm













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**





ASEMPAL SEMPLES

PRECIOS DE PESCADOS ENTEROS



Productos	Unidad de	MDO EU		Mercados	de Managua			León	Chinandega	Rivas		Rio San Juan		Chontales	Bluefields
rioductos	medida	Israel Lewites	Roberto	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de	LCOII	Cililaridega	Mivas	San Carlos	San Miguelito	Morrito		Bideficius
MARINOS															
Pargo ½	Libra	125,00	130,00			125,00	I Lewites								
Pargo ¾	Libra	165,00	160,00	160,00	160,00	160,00	R Huembes	117,50	100,00	160,00					
Pargo Yellow Tail	Libra														70,00
Macarela	Libra	95,00	100,00	90,00	90,00	90,00	Mayoreo	58,33		100,00					
Ruco	Libra	100,00	120,00	85,00	90,00	85,00	I Montenegro	66,25	45,00	110,00					
Corvina	Libra	100,00				100,00	I Lewites	68,33	80,00						80,00
Bagre	Libra	70,00		70,00	60,00	60,00	Mayoreo	48,33	37,50						
Robalo	Libra	90,00		95,00		90,00	I Lewites	65,00	90,00						70,00
Palometa	Libra			60,00		60,00	I Montenegro	40,00	45,00						50,00
Jurel	Libra	70,00		80,00		70,00	I Lewites	36,25	45,00	60,00					
Lenguado	Libra							48,75		60,00					
Atún	Libra							45,00		50,00					
King Fish	Libra														70,00
Tiburón	Libra									80,00					
Mero	Libra								65,00						
Lisa	Libra							47,50	45,00						
AGUA DULCE															
Tilapia	Libra		90,00	85,00	80,00	80,00	Mayoreo	35,00			40,00	40,00	40,00	40,00	
Guapote Lagunero	Libra		120,00		85,00	85,00	Mayoreo				170,00				
Guapote Tigre	Libra										60,00	50,00	45,00	45,00	
Mojarra Blanca	Libra		70,00	72,50	60,00	60,00	Mayoreo			15,00	30,00	30,00	30,00	20,00	
Mojarra amarilla	Libra										20,00	20,00	20,00	18,00	30,00
Sabalete	Libra										35,00	30,00	32,00	30,00	
Guabina	Libra							35,00							
Bagre											20,00	20,00			









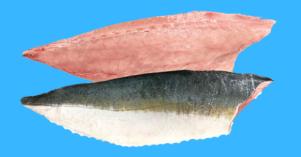




Nombre Común: **Corvina**



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





				Mercados (de Managua						Rio San Juan		
Productos	Unidad de medida	Israel Lewites	Roberto Huembes	lván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de precio minimo	León	Chinandega	Rivas	San Carlos		
MARINOS													
Corvina	Libra	120,00		110,00	105,00	105,00	Mayoreo		115,00				
Tiburon	Libra	110,00	100,00	90,00	100,00	90,00	I Montenegro	106,67		120,00			
Raya	Libra			70,00	70,00	70,00	Mayoreo	68,33	50,00				
Bagre	Libra			100,00		100,00	I Montenegro		90,00				
Pargo	Libra			120,00	147,50	120,00	I. Montenegro			160,00			
Lenguado	Libra		130,00			130,00	R Huembes						
Mero	Libra												
Robalo	Libra				240,00	240,00	Mayoreo		135,00				
Anguila	Libra							35,00					
Barracuda	Libra								110,00				
Atun	Libra				120,00	120,00	Mayoreo						
Marlin	Libra									120,00			
Dorado	Libra				140,00	140,00	Mayoreo						
AGUA DULCE													
Mojarra	Libra												
Tilapia	Libra												
CULTIVO	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





	Unidad de			Mercados d	e Managua						Rio San Juan					
Productos	medida	Israel Lewites	Roberto Huembes	lván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de precio minimo	León	Chinandega	Rivas	San Carlos	San Miguelito	Morrito	Chontales	Bilwi	Bluefields
MARINOS																
Camarón U - 10	Libra		250,00			250,00	I Lewites									
Camarón U - 12	Libra				480,00	480,00	Mayoreo									
Camarón U - 15	Libra				400,00	400,00	Mayoreo									
Camarón 21-25	Libra	200,00	260,00	260,00	260,00	200,00	I Lewites									
Camarón 26-30	Libra		220,00		230,00	220,00	R Huembes									
Camarón 31-35	Libra	220,00	200,00	200,00	210,00	200,00	I Montenegro									
Langosta entera	Libra	250,00	350,00	270,00		270,00	I. Montenegro	242,50								
Cola de langosta	Libra	320,00	380,00	350,00	380,00	320,00	I Lewites	450,00								250,00
Carne de cabeza	Libra				230,00	230,00	Mayoreo									
AGUA DULCE																
Camarón de rio																
CULTIVO	CULTIVO															
Camarón entero	Libra							113,33								
Camarón cola	Libra							147,50								
Camarón talla 31-35	Libra								175,00							220,00
Camarón talla 41-50	Libra								150,00							
Camarón talla 26-30	Libra								240,00	280,00						



PRECIOS DE OTROS MARISCOS





Productos	Unidad de			Mercados de	e Managua					D:	Rio San Juan			Ob a set a la a	Divestialda
Productos	medida	Israel Lewites	Roberto Huembes	lván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de	León	Chinandega	Rivas	San Carlos	San Miguelito	Morrito	Chontales	Bluefields
MARINOS			HIPIIIIPS	Withinehearth											
Jaiba	Libra	70,00	70,00	80,00	55,00	55,00	Mayoreo	76,67	90,00	100,00					25,00
Conchas negras	Libra	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	R. Huembes	36,25	40,00						
Punche	Ración	60,00	60,00	70,00		60,00	I. Lewites	37,50							
Cabeza de pescado	Libra	70,00	70,00	70,00	50,00	50,00	Mayoreo		22,50						
Champainanos	Docena							28,33							
King Krab	Libra	200,00	120,00	120,00	200,00	120,00	R Huembes								120,00
Pulpo	Libra				300,00	300,00	Mayoreo								
Cangrejo	Docena									80,00					
Cuerpo de Cangrejo	Libra				100,00	100,00	Mayoreo								
Calamar	Bolsita		150,00			150,00	R Huembes								
AGUA DULCE															
CULTIVO	T	<u> </u>												Ι	
VALOR AGREGADO															
Chacalín seco	Libra	180,00	200,00	150,00	180,00	150,00	I. Montenegro								
Pescado seco	Libra	170,00							275,00						
Mariscada	Bandeja				100,00	100,00	Mayoreo								
Torta de pescado	Libra			60,00	100,00	60,00	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	190,00
FILETES		
Corvina	Libra	520,00
Corvina importada	Libra	190,00
Tilapia	Libra	180,00
Basa congelada	Libra	87,00
Atún	Libra	240,00
Dorado	Libra	240,00
Salmon	Libra	595,00
Mero	Libra	380,00
CAMARÓN		
Jumbo	Libra	450,00
Camarón pelado 31-35	Libra	345,00
Camarón 41-50	LIbra	448,00
Camarón precocido	Libra	512,00
LANGOSTA		
Cola del Caribe	Libra	525,00
OTROS MARISCOS		
Mariscos mixtos	Libra	205,00
Sopa marinera	Libra	105,00
Robalo empanizado	Libra	245,00
Cevcihe mixto	Libra	180,00
Aros de calamar	Libra	268,00
Almejas precocidas	Libra	190,00











RECETA DE LA SEMANA





CAMARONES A LA TOSCANA

Ingredientes:

- 1 libra de camarones pelados
- 2 dientes de ajo picados
- ¼ de taza de tomates secos
- ¼ de taza de vino blanco
- 2 tazas de repollo rizado picado
- ¼ de taza de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de mantequilla
- Pimienta recién molida
- Sal

Preparación:

- 1. Poner a calentar a fuego medio un sartén amplio. Agregar la mantequilla y cocinar hasta que quede completamente derretida.
- 2. Añadir los dientes de ajo picaditos y cocinar durante 30 segundos hasta que comiencen a coger color.
- 3. Incorporar los camarones pelados y saltear unos 3-4 minutos hasta que estén bien cocidos.
- 4. Salpimentar los camarones a gusto y verter el vino blanco. Continuar cocinando unos 3 minutos aproximadamente hasta que el vino se haya reducido a la mitad.
- 5. Añadir los tomates secos y repollo picado, Remover de vez en cuando hasta que hayan transcurrido otros 2 minutos
- 6. Retirar del fuego.
- 7. Emplatar los camarones y espolvorearlos por encima con queso parmesano rallado.







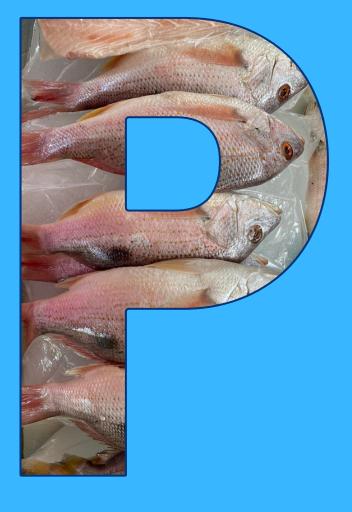




















¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!