Recomiendan opciones de pescados y mariscos para el Viernes Santo

El Ciudadano \cdot 6 de abril de 2023

Los productos que más consumen los mexicanos en esta temporada son mojarra, pulpo y camarón



Seguidores de la tradición de la **Semana Santa** señalaron que evitarán el **consumo de carne** para este Viernes Santo, y entre una variedad de opciones para sustituirla, la principal para ellos serán los **pescados** y mariscos frescos.

También puedes leer: Venta de pescado y marisco en cuaresma, una tradición que sobrevive a la pandemia

De acuerdo con la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (**Conapesca**), entre los productos del mar que más consumen en Semana Santa los mexicanos están la **mojarra, el pescado sierra, pulpo y camarón.**

Esos productos son los que principalmente venden los comerciantes del mercado de la 16 Poniente del Centro Histórico de Puebla, donde los precios de la mojarra por kilo oscilan entre los 25 a 35 pesos, mientras que el pescado sierra se encuentra hasta en 45 pesos.

En el caso de los mariscos, el pulpo y el camarón son los que gozan de mayor popularidad, lo cual se ve reflejado en sus costos, ya que un **kilo de pulpo** va de lo**s 150 a los 190 pesos**, dependiendo el puesto en el que se pregunte.

El costo de **camarón** es el más variado en esta zona comercial, ya que hay lugares en los que **el kilo se va en 80 pesos**, mientras que en otros puestos, variedades como **cristal y pacotilla llegan a costar 100 y 200** pesos, respectivamente.

No obstante, hay locales en este mercado en los que el kilo llega a costar hasta 220 pesos, esto bajo el argumento de que son **«kilos completos».**

Los costos del pulpo y el camarón tuvieron un aumento en comparación al año pasado, pues durante esas mismas fechas, el kilo de **pulpo iba de 120 a 135 pesos** y el de **camarón se encontraba entre 100 a 145.**

Un par de personas relataron a *El Ciudadano México* que el gasto hecho durante este día **fue de más de 300 pesos en mariscos** para alimentar a familias de hasta cinco integrantes.

La señora Inés, por ejemplo, contó que pago **340 pesos por dos kilos de camarón** en este mercado, los cuales utilizará para preparar un caldo con porciones suficientes para cinco personas.

Foto: Agencia Enfoque

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

https://t.me/ciudadanomx

elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano