

En adobo, frito o al estilo Campeche, Profeco informa precios mínimos y máximo del cazón

Posted on 26 de marzo de 2026 by Diario Humano



Es una especie rica en proteínas de alto valor biológico, fósforo, selenio y vitamina B12

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. - En la temporada de Cuaresma aumenta el consumo de pescados y mariscos, por ello la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) monitorea precios de los productos con mayor demanda. Esta semana presenta a la población consumidora los precios mínimos y máximos del cazón.

Es un pescado blanco, magro y de fácil digestión, rico en proteínas de alto valor biológico, fósforo, selenio y vitamina B12. Es bajo en calorías (aproximadamente 85 kcal por 100g), por lo que ayuda a controlar el peso, además de fortalecer músculos y mejorar la salud cardiovascular, es ideal para dietas saludables y deportivas.

En lo culinario es muy valorado por no tener espinas, solo un cartílago central, lo que facilita su consumo. Se prepara comúnmente en adobo, frito, en empanadas o en el tradicional "pan de cazón" originario del



estado de Campeche.

Como parte de su extenso recetario gastronómico, el Platillo Sabio de la Profeco cuenta con la receta, la cual está disponible para su preparación en el siguiente

link: <https://www.youtube.com/watch?v=2kYJrM0IC-0&t=100s>.

Para el monitoreo, el levantamiento se llevó a cabo del 17 al 20 de marzo y el precio promedio nacional del cazón se ubicó en \$161.69 pesos por kilo.

Los precios mínimos se localizaron en tienda Ley de Saltillo, Coahuila, en \$114.90 el kilo; en tienda S-Mart, en Ciudad Juárez, Chihuahua, en \$114.99 el kilo; y también en la pescadería Cepesmar, en León, Guanajuato, en \$120.00 pesos el kilo.

En tanto, los precios máximos se hallaron en el Mercado Público Morelos, de Toluca, Estado de México, en \$280.00 pesos el kilo; seguido del Mercado Público Hidalgo, en Oaxaca, Oaxaca, en \$ 260.00 pesos el kilo; y en la Central de Abasto en la alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México, en \$210.00 pesos el kilo.

Las y los consumidores pueden consultar los precios de esta y otras especies de pescados y mariscos de temporada, por localidad, en la herramienta Quién es Quién es los Precios en el

enlace: <https://qqp.profeco.gob.mx/>